# Cookies, biscuits et brownies

Plus de 150 recettes expliquées étape par étape



Catherine Atkinson

# Cookies,
## biscuits et brownies





# Cookies, biscuits et brownies

## Plus de 150 recettes expliquées étape par étape


Catherine Atkinson

avec des recettes de Valerie Barrett et Joanna Farrow

traduit de l'anglais par Ariel Marinie





MANISE

Édition originale publiée en 2003 en Grande-Bretagne par Lorenz Books,
une marque d'Anness Publishing Limited, sous le titre *Cookies, biscuits, bars and brownies*





Connectez-vous : **www.lamartiniere.fr**



Responsable éditoriale : Joanna Lorenz
Éditrice : Linda Fraser
Assistante d'édition : Susannah Blake
Relecture : Jay Thundercliffe
Responsable de fabrication : Steve Lang
Photographes : Frank Adam et Craig Robertson
Conseillères culinaires : Angela Boggiano, Silvana Franco et Jenny White
Styliste : Helen Trent
Maquettiste : Paul Oakley

Traduction de l'anglais : Ariel Marinie

ISBN 2-84198-231-9
Dépôt légal : novembre 2004
Imprimé en Chine

NOTES
1 cuil. à café = 0,5 cl – 1 cuil. à soupe = 1,5 cl.
Sauf indication contraire, les œufs utilisés sont de taille moyenne.






# Sommaire


Les cookies, une tradition séculaire 6

L'art de préparer les cookies 8

- Les ingrédients 10
- Les ustensiles 18
- Les modes de préparation 24
- Les biscuits «coulés» 28
- Les pâtes étalées 31
- Les biscuits en poche à douille 34
- Les biscuits pressés 37
- Les biscuits moulés 38
- Les barres 40
- Les cookies instantanés 44
- La cuisson des cookies 48
- La décoration des cookies 50
- Les biscuits fourrés 58
- La conservation des cookies 60
- La présentation et l'emballage 62

L'heure du thé 66

Cookies rigolos 82

Cookies pour les goûters d'enfants 98

Cookies de fête 114

Biscuits diététiques 130

Délices au chocolat 144

Plaisir absolu 162

Biscuits d'accompagnement 176

Barres et brownies 192

Cookies sans cuisson 210

Cookies de régime 224

Biscuits salés 236

Index 252

# Les cookies, une tradition séculaire



**Ci-contre –** *Rien n'est plus agréable que de déguster une tasse de thé ou de café avec des cookies juste sortis du four.*

Pour les petits comme pour les grands, des cookies tout juste sortis du four constituent un véritable délice. Bien que très faciles à préparer, ces gâteaux font toujours figure de gourmandise absolue. Les cookies font partie d'une tradition séculaire, et les plus connus à l'heure actuelle correspondent souvent à des versions très anciennes, sous une forme légèrement adaptée.

## UNE INVENTION AMÉRICAINE

C'est aux États-Unis qu'est apparu le mot *cookie*, quand les premiers colons hollandais importèrent leurs *koekje* (petits gâteaux) à New York. À la même époque furent inventés les fours à bois et à charbon qui facilitaient la cuisson, et c'est ainsi que tout le monde se mit bientôt à confectionner des cookies.

Les immigrants britanniques, scandinaves et d'Europe de l'Est qui s'établirent aux États-Unis apportèrent leur contribution à la tradition des cookies. Par exemple, les cookies dits « de réfrigérateur » viennent des gâteaux allemands appelés Heidesand ; ceux-ci étaient préparés en enroulant la pâte en forme d'une longue saucisse que l'on coupait en fines tranches rondes avant de la cuire au four.

Le sens du mot « cookie » n'est pas le même d'un pays à l'autre. En Écosse, un cookie est un petit pain sucré fourré à la crème fouettée ou enrobé d'un épais glaçage. En France et en Grande-Bretagne, les cookies sont souvent appelés des « biscuits », tandis qu'aux États-Unis ce terme sert à désigner un gros scone moelleux.

## LES PREMIERS COOKIES

Les opinions divergent quant à l'origine du mot « biscuit ». Mais qu'il dérive du français « cuit » ou du latin *biscoctus*, on admet en général qu'il signifie « cuit deux fois ».

À l'origine, les cookies étaient en effet cuits à deux reprises. Brunis pendant quelques minutes dans un four très chaud, ils en étaient sortis puis, quand ils avaient un peu refroidi, étaient remis au four pour terminer leur cuisson. Ce processus assez long desséchait les cookies, ce qui permettait une bonne conservation – chose essentielle en des temps où les boîtes et emballages hermétiques n'existaient pas. Cependant tous les cookies n'étaient pas nécessairement cuits au four. Il arrivait qu'on les fasse frire comme des gaufres.

Les biscottes et les biscuits de mer, qui devaient se conserver pendant plusieurs mois, étaient également préparés de cette façon. La pâte était d'abord cuite au four, puis mise à refroidir ; coupée en tranches, elle séchait à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante : les *biscotti* italiens sont toujours préparés de cette manière.

Au Moyen Âge, les modes de préparation se diversifièrent. On ajouta du sucre et des épices aux biscuits pour en exalter le goût. À la fin de la période médiévale, on s'aperçut que la farine pouvait être remplacée par des fruits à écale broyés et que le fait d'incorporer des œufs battus dans la pâte permettait d'obtenir des biscuits plus légers. Cela conduisit à la création des meringues, des gâteaux mousseline et des macarons.

La composition des pâtes à biscuits évolua considérablement aux XVIII[e] et XIX[e] siècles. Les biscottes cuites au four et les biscuits frits disparurent – même si on continue à faire frire certains biscuits dans quelques régions d'Europe, en Inde et au Moyen-Orient –, et les tartes sablées enrichies apparurent. Ces riches pâtes au beurre forment encore la base de nombreux cookies.

Les biscuits au fromage remontent au Moyen Âge, mais les biscuits salés courants apparurent seulement au XVIII[e] siècle. Ils donnèrent par la suite les biscuits d'apéritif.

Au XIX[e] siècle, l'arrivée sur le marché d'ingrédients peu onéreux comme le sucre, la farine et des levures chimiques (tel le bicarbonate de soude) permit le lancement de manufactures de biscuits. À mesure que la qualité des biscuits industriels s'améliorait, les gens s'habituaient à acheter des gâteaux secs tout prêts au lieu de les confectionner.

## LES COOKIES AUJOURD'HUI

Ces dernières années, les consommateurs sont devenus plus critiques à l'égard des produits alimentaires qui contiennent des additifs artificiels. Les cookies industriels sont devenus moins populaires, et la pâtisserie artisanale connaît un regain de popularité.

Les ustensiles de cuisine qui permettent de gagner du temps comme les mixers ont beaucoup contribué à ce regain de popularité, et la grande diversité des ingrédients disponibles sur le marché permet de confectionner à peu près n'importe quel biscuit.

Cet ouvrage apporte tout ce que l'on a besoin de savoir sur la pâtisserie, depuis les techniques de base jusqu'aux plus sophistiquées, afin de préparer des cookies pour toutes les occasions.

### LES GRANDS CLASSIQUES

**Anzac** Un cookie croustillant de Nouvelle-Zélande qui emprunte son nom à l'Australia New Zealand Army Corps (ANZAC). Il est préparé avec du beurre, du sirop de sucre roux, des flocons d'avoine et de la noix de coco.

**Bath oliver** Un biscuit salé dur et croustillant inventé en 1730 par le Dr W. Oliver, à Bath, en Angleterre.

**Biscuit digestif/Graham** Également appelé biscuit de farine de froment, ce cookie peu sucré est fait avec de la farine de blé. Malgré son nom, il n'a pas de propriétés digestives particulières.

**Maria** Très populaire en Espagne, ce cookie extrêmement fin fut créé en Angleterre à l'occasion du mariage de la grande-duchesse Maria d'Autriche avec le duc d'Édimbourg.

**Biscuits de la chance** Pendant la dynastie des Ming, les opposants politiques glissaient à l'intérieur de leurs petits gâteaux des messages annonçant les réunions et les plans secrets. L'idée fut reprise à San Francisco au XIX[e] siècle.

***Ci-dessous –*** *Les biscuits de la chance actuels délivrent des messages sur l'avenir.*





***Ci-dessus –*** *Dans la famille des cookies aux pépites de chocolat, les* marylands *sont sans doute les plus connus.*

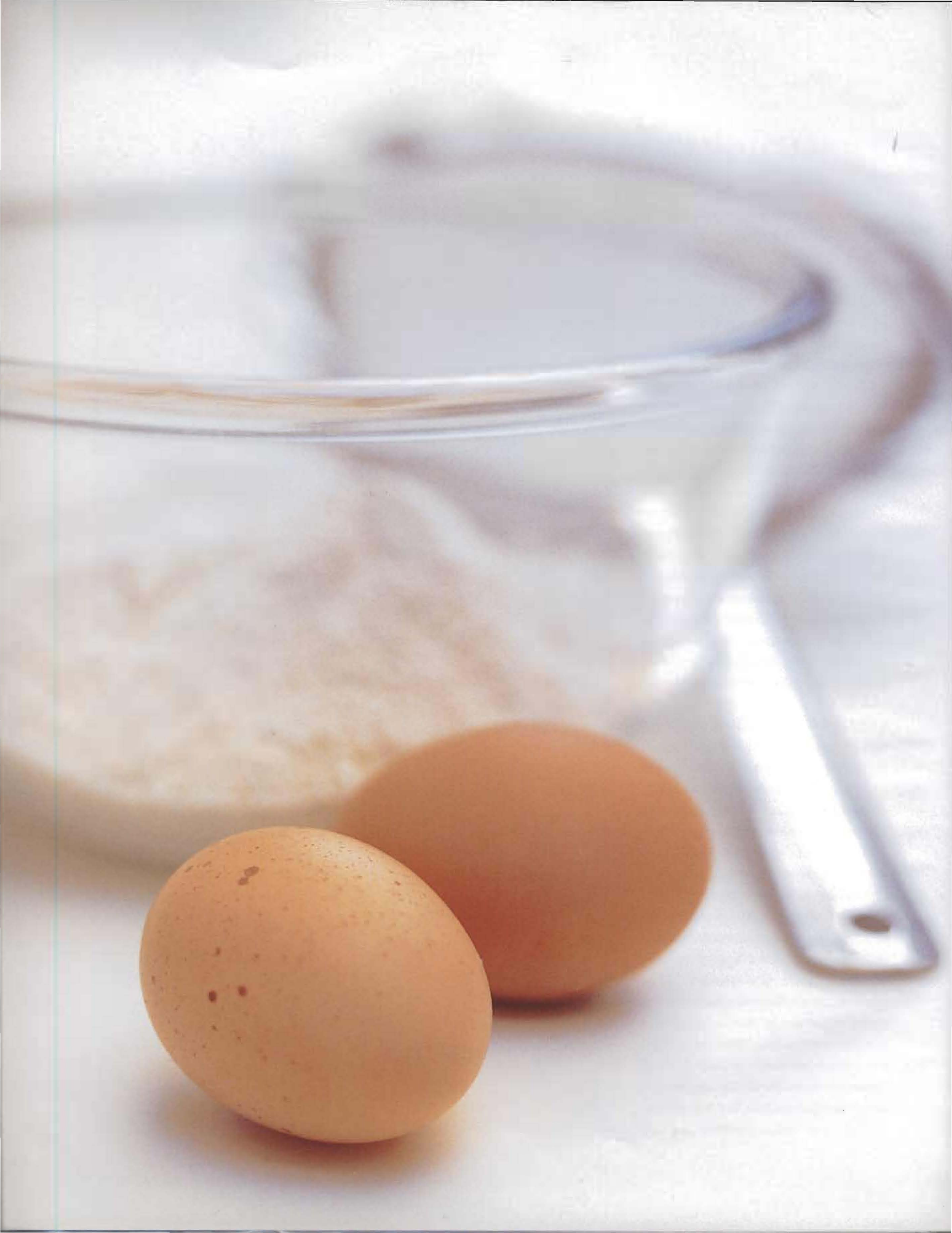
**Jumble** Très connu depuis le XVII[e] siècle, ce cookie noué était à l'origine parfumé à l'eau de rose, à l'anis ou aux graines de cumin. Maintenant, les *jumbles* ont la forme d'un « S ».

**Petit Beurre** Ce biscuit français croustillant est produit à Nantes depuis la fin des années 1880. Créé par Louis Lefèvre-Utile, il est également appelé LU ou P'tit Lu.

**Sablé** Très répandu en Écosse, le sablé actuel est un dérivé de son ancêtre du XVI[e] siècle. Les principaux ingrédients des biscuits de ce type sont la farine, le sucre et le beurre. Les *petticoat tails* sont des sablés cuits au four, qui ont la forme d'un jupon déployé.

**Snickerdoodle** Spécialité des Hollandais de Pennsylvanie, ce cookie épicé contient de la noix de muscade, des fruits à écale et des raisins.

**Cookie aux pépites de chocolat** Les *toll house* et les *marylands* sont sans doute les plus connus de ces grands classiques du cookie.



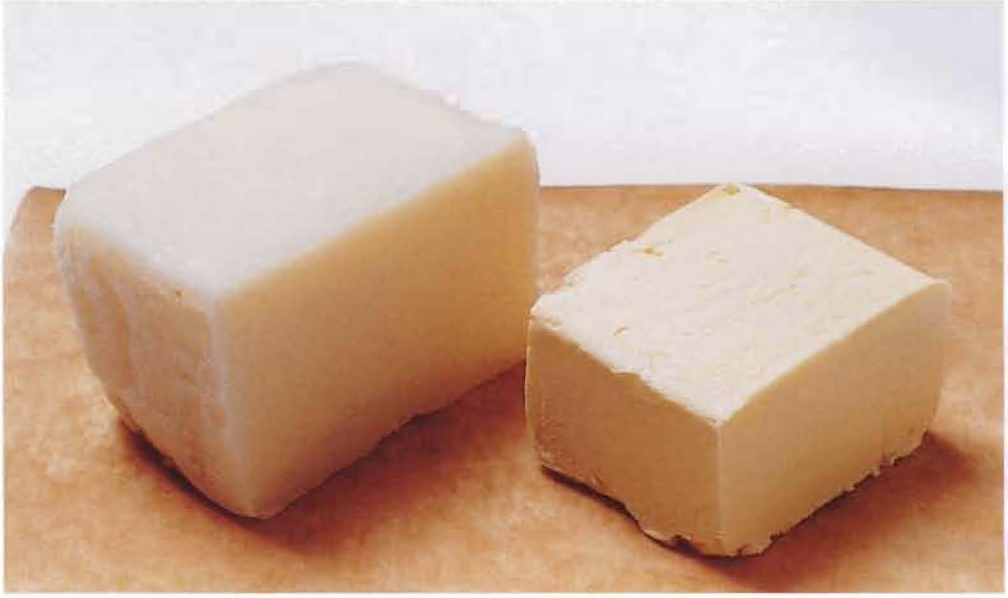


# L'art de préparer les cookies

Les cookies sont simples à faire, mais certains principes de base vous rendront la tâche encore plus facile. Dans ce chapitre, vous trouverez tout ce que vous avez besoin de savoir, depuis l'équipement et les ingrédients de base jusqu'à la préparation et la cuisson des différents types de pâtes, en passant par la décoration et les méthodes de conservation et de stockage. Sans oublier la présentation des cookies destinés à être offerts.

# Les ingrédients

La plupart des biscuits sont faits à partir de quelques éléments de base : du beurre, du sucre, de la farine, parfois des œufs et d'autres ingrédients ou des parfums. Pour obtenir des résultats satisfaisants, utilisez toujours des matières premières de bonne qualité.



*Ci-dessus* – *La graisse végétale blanche (à gauche) et la margarine (à droite) conviennent à certaines recettes de cookies.*

## BEURRE

Il vaut mieux utiliser du beurre doux : il a un léger goût de noisette et une consistance ferme qui conviennent particulièrement bien aux cookies dont la pâte doit être malaxée. La température du beurre est importante. S'il est destiné à être malaxé avec la farine, il doit être froid et ferme, mais pas trop dur ; sortez-le du réfrigérateur cinq minutes avant son utilisation. Pour être battu en crème, il doit être à température ambiante, surtout si l'opération s'effectue à la main. Si vous avez oublié de le sortir du réfrigérateur à temps, faites-le ramollir au micro-ondes, à faible puissance, pendant dix à quinze secondes.

Pour faire fondre le beurre, coupez-le en dés. Mettez-le à chaleur très douce afin d'éviter qu'il brunisse, et retirez-le du feu dès qu'il est presque fondu : la chaleur résiduelle complétera la tâche.



*Ci-contre* – *Le beurre doux donne aux cookies un goût merveilleusement riche et une chaude couleur dorée.*

Si vous devez badigeonner des plaques ou des moules à gâteaux, utilisez du beurre doux plutôt que du beurre salé, qui a tendance à brûler et à coller.

### CONSERVATION DU BEURRE

Le beurre doit être conservé au réfrigérateur ou au congélateur. Comme il absorbe facilement les autres saveurs, vous devrez l'isoler des ingrédients au goût puissant par du papier sulfurisé ou aluminium. Si possible, rangez-le dans un compartiment à part.

Le beurre salé peut se conserver pendant un mois au réfrigérateur, mais le beurre doux doit être utilisé dans les deux semaines qui suivent son achat. Dans tous les cas, vous pouvez garder le beurre doux au congélateur et le transférer au réfrigérateur un ou deux jours avant son utilisation. Tous les types de beurres se conservent jusqu'à six mois au congélateur.

## AUTRES MATIÈRES GRASSES

**Margarine** Son goût diffère de celui du beurre, mais elle coûte généralement moins cher et peut s'utiliser de la même manière.

**Graisses blanches** Faites d'un mélange d'huiles végétales ou bien d'un mélange d'huiles végétales et d'huiles de poisson ou d'origine animale, ces matières grasses sont dépourvues de goût et donnent des cookies à la consistance légère. Elles sont recommandées pour les cookies très parfumés, dans lesquels le goût du beurre serait peu présent. Le saindoux est une matière grasse blanche opaque, faite à partir de lard de porc fondu, qui s'utilise dans certaines recettes traditionnelles.

**Huile** On peut remplacer les matières grasses solides par de l'huile. Les huiles de tournesol et de carthame (vendue dans les magasins diététiques) sont préférables, car elles ont une couleur claire et un goût léger. L'huile d'olive possède un goût caractéristique qui convient pour les biscuits salés.



*Ci-dessus – Le sucre roux (à gauche) et la cassonade (à droite) apportent aux cookies un léger goût de caramel.*

## SUCRE

Il existe diverses sortes de sucres, qui donnent des goûts différents aux cookies.

### LES SUCRES RAFFINÉS

Fabriqués à partir de la canne à sucre et de la betterave, les sucres blancs raffinés contiennent 99,9 % de saccharose pure.

**Sucre cristal** Il est composé de petits cristaux et peut être utilisé dans les mélanges destinés à être malaxés ou pour une garniture croquante.

**Sucre en poudre** C'est le sucre le plus couramment utilisé pour les cookies. Fait de grains très fins, il est idéal pour être battu en crème avec du beurre. On peut aussi s'en servir pour les mélanges que l'on fait fondre, pour les garnitures de meringue et pour le saupoudrage des cookies tout juste sortis du four.

**Sucre glace** Ce sucre sous forme de poudre très fine s'utilise pour les glaçages lisses, les garnitures et peut être saupoudré sur les cookies. Il fait aussi partie de certains mélanges utilisés avec une poche à douille pour la décoration.

**Sucre brun** C'est du sucre blanc coloré et parfumé avec de la mélasse noire ou du sirop. Plus sa couleur est foncée, plus le goût est intense. Ce sucre donne des cookies moins secs que le sucre blanc. Cependant, il ne faut jamais remplacer l'un par l'autre.

### LES SUCRES NON RAFFINÉS

Tirés de la canne à sucre brute, ces sucres contiennent un peu de mélasse. Ils ont souvent un goût plus prononcé que les sucres raffinés, mais ont tendance à être moins édulcorants.

**Cassonade** Ce riche sucre roux a un léger goût de caramel. Ses grains étant gros, il ne faut l'utiliser que pour obtenir une consistance croquante. On peut également le saupoudrer sur les cookies juste avant de les enfourner.

**Mélasse noire** Ce sucre brun, mou et humide, peut avoir un goût sirupeux.

**Sucre en poudre blond de canne et sucre roux** Ces sucres s'utilisent comme le sucre en poudre blanc.

**Sucre muscovado** À base de sirop foncé, ce sucre cristal d'origine brésilienne est particulièrement moelleux. Il existe sous deux formes : le sucre muscovado clair et le muscovado brun.

### CONSERVATION DU SUCRE

Le sucre doit être stocké dans un récipient hermétique. Si le sucre blanc forme des grumeaux, écrasez-les avec les doigts. Si le sucre brun se dessèche et durcit, chauffez-le une minute au micro-ondes.



*Ci-dessus – Le sucre cristal à gros grains est parfait pour recouvrir les cookies.*

*Ci-contre – Le sucre en poudre fin est couramment utilisé dans les pâtes.*

## AUTRES ÉDULCORANTS

D'autres produits peuvent faire office d'édulcorants.

**Sirop de maïs** Un peu moins édulcorant que le sucre, il donne des biscuits collants et de consistance humide. Il s'utilise surtout pour les cookies sans cuisson.

**Sirop d'érable** Plus fluide que le sirop de maïs, il a un goût très spécifique.

**Extrait de malt** Ce produit très concentré présente une saveur caractéristique, une consistance épaisse et une couleur très foncée, presque noire.

**Mélasse noire** Ce résidu du raffinage du sucre ressemble à de l'extrait de malt, mais son goût est légèrement plus amer.

*Ci-contre* – *La farine complète donne aux cookies un goût délicieux.*



## FARINE

La plupart des recettes de cookies utilisent de la farine blanche, dite ordinaire, pauvre en gluten, ce qui donne une consistance friable. Les grains de la farine sont traités au chlore pour la blanchir. On peut également acheter de la farine non traitée, plus grise. La qualité de la farine varie souvent, même à l'intérieur d'une même marque, aussi doit-on verser progressivement le liquide indiqué – toute la quantité prévue ne sera peut-être pas nécessaire.

### LA FARINE À GÂTEAUX

Elle contient des levures qui font lever la pâte des gâteaux, ce qui leur donne une consistance plus légère. Si vous vous trouvez à court de farine à gâteaux, utilisez de la farine ordinaire en ajoutant 1 cuillerée à café de levure chimique pour 115 grammes de farine. La farine à gâteaux ne doit pas être conservée pendant plus de 3 mois, car les levures ont tendance à se détériorer.

### LA FARINE COMPLÈTE

Cette farine est à base de grain complet moulu. Elle garde toutes les substances nutritives et tout le goût du froment. Moins fine que la farine blanche, elle donne une pâte plus lourde. Comme elle absorbe davantage les liquides que la farine blanche, il faut ajuster les quantités indiquées si on l'utilise à la place de la farine ordinaire. La farine de froment ne contient que 80 à 90 % du son et des germes de blé. Elle a une consistance plus fine et un goût plus doux.



**Ci-dessus** – *On ajoute souvent de la farine de riz à la pâte des sablés pour obtenir une consistance friable.*



**Ci-contre** – *La farine de maïs donne des cookies à la couleur dorée, au goût délicieux et dotés d'une texture spécifique.*

### LES AUTRES FARINES

Elles peuvent être excellentes pour les cookies, mais il faut parfois les mélanger avec de la farine de blé.

**Farine de châtaignes** Cette farine couleur brun au goût de noisette est faite avec des châtaignes réduites en poudre. Elle est souvent en vente dans les magasins de produits italiens.

**Farine de maïs** Également appelée polenta, cette farine de calibre moyen ou gros a une couleur jaune vif.

**Farine de riz** Cette farine est à base de riz blanc. Elle est utilisée dans de nombreuses recettes de cookies pour donner une consistance légèrement friable.

**Farine de soja** Faite avec des germes de soja, cette farine a un goût de noisette caractéristique. Elle est riche en protéines. Elle existe sous différentes formes, plus ou moins riches en matières grasses.

**Fécule de pommes de terre** Cette poudre fine peut être mélangée avec de la farine de blé pour donner une consistance plus légère aux gâteaux.

**Maïzena** Cette fine poudre blanche est faite avec le milieu de l'épi de maïs. Souvent incorporée aux mélanges utilisés avec une poche à douille, elle apporte une consistance plus fluide.

**PÂTISSERIE SANS GLUTEN**

Certaines personnes sont allergiques au gluten, présent dans le blé et dans le seigle. Il existe des mélanges de farines anti-allergiques, sans gluten et sans blé. On peut les utiliser en pâtisserie, de même que les produits naturellement dépourvus de gluten comme les farines de maïs, de pommes de terre, de riz ou de soja.



***Ci-dessus –*** *Le bicarbonate de soude et la levure chimique confèrent une consistance plus légère aux gâteaux.*

## LES LEVURES

La plupart des gâteaux sont confectionnés à partir de farine ordinaire, mais on peut ajouter des levures pour alléger leur consistance. Attention : la pâte s'étale davantage lorsqu'on utilise des levures, il faut donc bien espacer les tas de pâte sur la plaque avant de la mettre au four.

Les levures réagissent au contact de l'eau, produisant des bulles de gaz carbonique qui font lever la pâte pendant la cuisson. Les pâtes à gâteaux contenant des levures doivent donc être pétries et cuites dès que l'on ajoute le liquide. Conservez les levures dans un endroit sec et utilisez-les avant leur date de péremption, car elles se détériorent avec le temps et deviennent moins efficaces.

**Levure chimique** Cette poudre est un mélange de bicarbonate de soude alcalin et d'un composant acide comme la crème de tartre.

**Bicarbonate de soude** S'ajoute aux pâtes qui contiennent un ingrédient acide.

***Ci-contre –*** *Ajoutés à la pâte des cookies, les œufs donnent des gâteaux riches et dorés, au goût délicieux.*

## ŒUFS

Les œufs viennent enrichir la pâte des gâteaux et lier entre eux les ingrédients secs. Souvent présents dans les pâtes qui doivent être étalées, ils empêchent le mélange de trop se répandre pendant la cuisson.

Pour les cuissons au four, les œufs doivent être à température ambiante : les jaunes des œufs froids risquent de se figer, tandis que les blancs battus auront moins de volume. Incorporez les blancs battus aux mélanges par petites quantités, en malaxant après chaque addition ; ajoutez 1 cuillerée à soupe de farine si le mélange commence à cailler. Les blancs d'œufs fouettés doivent être utilisés sur-le-champ.

## CHOIX ET CONSERVATION DES ŒUFS

Vérifiez toujours la date de péremption lors de l'achat et jetez les œufs à la coquille fêlée. Un œuf frais se caractérise par un jaune rond et bien rebondi, un blanc épais qui colle au jaune. Conservez les œufs au réfrigérateur, la partie pointue tournée vers le bas. Tenez-les éloignés des aliments à forte odeur ou potentiellement contaminés comme les viandes crues : poreuses, les coquilles absorbent les odeurs et les bactéries.



### SÉPARER LES ŒUFS

Certaines recettes n'utilisent que les jaunes ou les blancs des œufs. Des ustensiles permettent de séparer les œufs, mais on peut facilement le faire à la main.



1 Tapotez le milieu de l'œuf contre le rebord d'un bol en tenant l'œuf au-dessus de celui-ci et écartez la fente avec l'extrémité des pouces.



2 Versez doucement le blanc dans le bol, en gardant le jaune dans la coquille. Déplacez le jaune dans l'autre moitié de coquille, en laissant le reste du blanc tomber dans le bol.

**Conseil**

***Autre méthode : déposez l'œuf entier dans votre paume et laissez le blanc s'écouler dans le bol à travers vos doigts.***

## FRUITS ET GRAINES

On peut ajouter des fruits secs, confits ou cristallisés, des fruits à écale et des graines aux pâtes à gâteaux pour leur donner du goût, de la couleur et de la consistance ou pour la décoration.

### LES FRUITS

Le séchage rend les fruits plus forts en goût et plus sucrés. Ajouter des fruits secs à la pâte ne modifie pas son degré d'humidité, aussi est-il facile de remplacer un type de fruit sec par un autre.

**Raisins secs** Il en existe plusieurs variétés, des raisins de Smyrne à ceux de Corinthe. Choisissez des fruits sans pépins et emballés dans des sacs transparents qui permettent de vérifier leur consistance et leur couleur. En vieillissant, les fruits secs peuvent se couvrir d'une substance blanchâtre. Ils restent consommables, mais il ne faut jamais les acheter dans cet état. Les fruits secs se conservent un an dans un récipient hermétique, cependant il est préférable de les utiliser dans les 6 mois. Certains fabricants roulent les fruits dans de l'huile avant de les emballer pour éviter qu'ils collent. Les raisins secs non enduits d'huile peuvent adhérer les uns aux autres, et il faut les décoller avant de les ajouter à la pâte.

**Abricots secs** Ils proviennent de Californie et d'autres régions de la côte Ouest des États-Unis, ainsi que d'Amérique du Sud, d'Australie, d'Afrique du Sud, de Turquie ou d'Iran. Certains sont très secs et doivent être mis à tremper avant leur utilisation. D'autres, « prêts à l'usage », ont une consistance plus molle et un goût plus sucré ; ils conviennent généralement mieux à la confection des cookies. Après avoir été dénoyautés, les fruits sont parfois traités au dioxyde de soufre, ce qui préserve leur couleur et les empêche de moisir.

On trouve aussi des abricots non traités, plus foncés et très collants, qui doivent être conservés au réfrigérateur.

**Airelles et cerises amères** Dotés de couleurs très vives, ces fruits apportent un goût doux-amer aux gâteaux. Ils sont idéaux pour les cookies de fête.

**Fruits confits ou glacés** Le traitement consiste à faire tremper dans du sucre des fruits frais – cerises dénoyautées, abricots, morceaux de kiwi ou d'ananas –, ce qui préserve leur couleur. L'angélique, c'est-à-dire la tige vert vif de l'herbe du même nom, est glacée ainsi. Avec leurs jolies couleurs, les fruits glacés ou confits servent plutôt à décorer les gâteaux qu'à enrichir la pâte.



***Ci-contre –*** *Pommes et poires, ou d'autres fruits secs, sont excellents dans la pâte à gâteaux.*



***Ci-dessus –*** *Les fruits confits tels que les cerises et l'angélique enrichissent le goût des cookies et les décorent.*

Glacer les fruits est une opération longue, qui fait monter leur prix. Les écorces d'agrume confites sont meilleur marché. On peut les acheter coupées en morceaux ; cependant, assurez-vous qu'elles sont encore moelleuses, car elles se dessèchent rapidement. Il est préférable d'acheter des écorces confites entières, puis de découper soi-même à mesure de ses besoins.

**Fruits tropicaux** Certains fruits exotiques comme la papaye et la mangue existent secs ; leur goût est intense et ils sont très colorés. Souvent vendus en lanières, ils sont faciles à hacher avec un couteau ou une paire de ciseaux. On trouve également des bananes et des ananas séchés.

**Pommes et poires** Coupées en deux ou tranchées avant le séchage, elles ont une consistance molle. Coupez-les en petits morceaux avant de les ajouter à la pâte.

### LES FRUITS À ÉCALE

On peut les ajouter aux pâtes, ou bien les hacher et les saupoudrer sur les cookies sans cuisson. Achetez-les en

petites quantités et hachez-les à mesure de vos besoins. Ils se conservent dans un récipient hermétique, de préférence au réfrigérateur ou au congélateur.

**Amandes** Les amandes douces se vendent pré-émondées, hachées, ouvertes, effilées ou pilées.

**Cacahuètes** Au sens strict du terme, ce sont en fait des légumes et non des fruits, car elles poussent sous la terre. Elles s'utilisent crues ou rôties, mais ne prenez jamais des cacahuètes salées, sauf indication précise.

**Noisettes** Hachées et grillées elles se montrent particulièrement délicieuses, car cela fait ressortir leur goût.

**Noix** Elles sont très parfumées et ont une consistance croquante. Aux États-Unis, on trouve les noix blanches, les grosses variétés à coquille claire appelées anglaises ou californiennes, et les noix à coquille noire, au goût très prononcé.

**Noix du Brésil** Ces fruits à écale en forme de coin, qui peuvent être râpés sont en réalité des graines. Riche en matières grasses, leur chair blanche crémeuse a un goût doux et laiteux. Conservez-les avec précaution et utilisez-les dans les mois qui suivent l'achat.

**Noix de cajou** Semblables à des haricots, ces noix sont toujours vendues décortiquées et séchées. Elles ont un goût très doux et une consistance presque friable.

**Noix de coco** La chair blanche et dense de la noix de coco est vendue sous forme de flocons déshydratés. On peut également trouver de la noix de coco broyée et sucrée, idéale pour décorer les cookies.

**Noix de pécan** Elles ressemblent à des marrons allongés, mais leur goût est plus doux.

**Noix de macadamia** Ces fruits à écale ronds et blancs, qui ont la consistance du beurre, proviennent du noisetier d'Australie, mais on les cultive aussi en Californie et en Afrique du Sud.

**Pignons** Ce sont les fruits du pin, en particulier du pin pignon que l'on trouve en bord de Méditerranée. Petits et de couleur crémeuse, ils ont une consistance légèrement huileuse et une saveur aromatique.

**Pistaches** D'un ton vert vif, elles servent souvent à décorer les gâteaux.

***Ci-dessous** – Les noisettes ont un goût délicieux et peuvent être utilisées entières ou hachées menu.*





L'ÉCALAGE

Afin de faciliter la tâche, faites rôtir les fruits ou blanchissez-les avant de les écaler.

Étalez les fruits à écale en une seule couche sur une plaque de four et faites-les rôtir à 180 °C (th. 6) pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que l'écorce se fende et que les fruits soient dorés. Déposez-les sur un torchon et frottez-les doucement pour décoller et retirer la peau.



Pour blanchir les fruits à écale, mettez-les dans un bol, couvrez d'eau bouillante et laissez 5 min. Égouttez, puis faites glisser hors de leur peau.

## LES GRAINES

Elles entrent souvent dans la composition des cookies diététiques et des biscuits salés. On peut les ajouter à la pâte pour obtenir une consistance croquante ou en décorer les cookies avant la cuisson. Les graines de sésame et de pavot donnent des résultats particulièrement satisfaisants en raison de leur petite taille. Cependant, les graines plus grosses comme celles de tournesol sont également délicieuses.

***Ci-contre** – Les graines de tournesol et de potiron peuvent être incorporées à la pâte ou saupoudrées sur les cookies avant la cuisson.*

## ARÔMES ET PARFUMS

On peut utiliser beaucoup d'arômes et de parfums différents dans les cookies. Certains ajoutent du goût, les autres enrichissent la consistance.

### LE CHOCOLAT

Que ce soit sous forme d'arôme pour parfumer la pâte, de pépite ou d'enrobage, le chocolat est l'un des arômes les plus couramment utilisés et les plus appréciés.

**Chocolat noir** Ce chocolat au goût un peu amer est le plus répandu dans la confection des cookies. Le degré d'amertume dépend du pourcentage de pâte de cacao. En Europe, le chocolat noir contient au moins 70 % de pâte de cacao, et il est idéal pour les gâteaux très sucrés. Le chocolat dessert comporte au minimum 50 % de pâte de cacao, tandis que le chocolat de dégustation n'en contient parfois que 25 %. On peut le hacher et l'ajouter à la pâte.

**Chocolat au lait** Contenant du lait en poudre et plus de sucre que le chocolat noir, il fond moins bien.

**Chocolat blanc** Il ne contient pas de pâte de cacao, mais seulement du beurre de cacao, du lait et du sucre. Certaines marques bon marché remplacent le beurre de cacao par des arômes et des huiles végétales. Les marques contenant plus de beurre de cacao sont préférables pour la cuisson au four et pour les recettes où le chocolat doit être fondu. Le chocolat blanc caramélise parfois pendant la cuisson en raison de sa forte teneur en sucre.

**Couverture** Ce chocolat noir, au lait ou blanc, de bonne qualité, est utilisé par les cuisiniers professionnels. Vendu dans les magasins spécialisés ou par correspondance, il fond facilement et donne de beaux enrobages brillants.



***Ci-dessus –*** *Sous toutes ses formes, le chocolat constitue l'un des parfums les plus prisés dans les cookies.*

**Pépites de chocolat** Ces minuscules morceaux de chocolat fondent bien et sont faciles à travailler. Les pépites de chocolat blanc ou au lait sont plus stables que les barres.

**Enrobage de gâteau au chocolat** Parfumé avec du chocolat en poudre, ce produit contient généralement peu de véritable chocolat. Il fond bien et est excellent pour l'enrobage des cookies, mais n'a guère de goût.

**Cacao en poudre non sucré** Cette poudre noire et amère peut être incorporée aux pâtes ou saupoudrée sur les cookies. (Les préparations liquides contiennent environ 25 % de poudre de cacao et 75 % de sucre ; elles ne conviennent pas pour la cuisson.)

**Arômes complémentaires** Il est possible de marier le chocolat avec quantité d'autres saveurs. La plus subtile est la vanille, qui passe souvent inaperçue mais exalte le goût du chocolat. L'amertume du café peut mettre en valeur la douceur du chocolat, et le caramel donne de bons résultats, en particulier si le sucre a été très bruni. La menthe et l'orange ajoutent une note un peu piquante aux cookies au chocolat et font merveille dans les garnitures et les glaçages. Les fruits à écale, eux, font partie des ajouts classiques.

### CONSERVATION DU CHOCOLAT

Le chocolat doit toujours être enveloppé dans de l'aluminium et conservé dans un endroit frais et sec. Par temps chaud, il peut être mis au réfrigérateur, mais risque de se couvrir d'une substance blanchâtre : c'est le beurre de cacao qui remonte à la surface. Le chocolat demeure alors utilisable et il ne gâtera pas le goût des cookies, mais peut affecter leur consistance.

## LES HERBES ET LES ÉPICES

Elles apportent beaucoup de goût aux cookies. Les épices chaudes comme la cannelle, le gingembre et la noix de muscade s'utilisent surtout pour les cookies sucrés ; les graines entières comme le cumin et le fenouil ou les épices en poudre ou pilées telles que la coriandre et les piments sont plus indiquées pour les biscuits salés.

Traditionnellement rattachée aux cookies sucrés, la vanille leur confère un arôme délicat. Le sucre vanillé est le plus facile d'emploi, mais l'extrait de vanille pur, qui est distillé à partir des cosses, permet aussi de donner du goût aux pâtisseries. En revanche, l'arôme artificiel à la vanille est un produit de synthèse qui parfois ne contient pas de vanille du tout.

Les herbes fraîches ou séchées peuvent être incorporées à la pâte des sablés ou parsemées dessus avant la cuisson. Certaines, comme le romarin, sont assez âcres et doivent être utilisées avec modération. D'autres herbes au goût plus doux comme la menthe sont délicieuses dans les garnitures ; on peut aussi mettre de l'extrait de menthe dans les pâtes.



***Ci-dessus –*** *Le zeste de citron confère un délicieux goût acidulé aux pâtisseries.*



***Ci-dessus –*** *Ajouter de la menthe fraîche dans la pâte et dans les garnitures des cookies est source de fraîcheur.*



## D'AUTRES ARÔMES

Quantité d'autres arômes sont difficiles à classer dans une catégorie spécifique. C'est le cas des zestes d'orange et de citron, jaune ou vert, des jus d'agrumes, de l'eau de rose, de l'eau de fleur d'oranger et de l'extrait d'amande.

## L'ALCOOL

Certains alcools et liqueurs peuvent remplacer le lait dans la pâte des cookies. On peut également les utiliser dans les glaçages ou pour mettre à tremper les fruits secs. L'alcool s'évapore en cours de cuisson, laissant un parfum subtil derrière lui.

## LE SEL

Le sel permet de faire ressortir tout autant la saveur des biscuits salés que celle des cookies sucrés, mais n'en mettez qu'une petite pincée, surtout si vous utilisez du beurre salé. Vous pouvez parsemer les biscuits salés de gros sel en guise de décoration.

# Les ustensiles

Une balance ou un verre gradué, une jatte, une passoire fine, un rouleau à pâtisserie, une cuillère en bois, une plaque et une grille de four suffisent pour préparer la plupart des cookies. Cependant, quelques ustensiles peuvent vous faciliter la tâche.

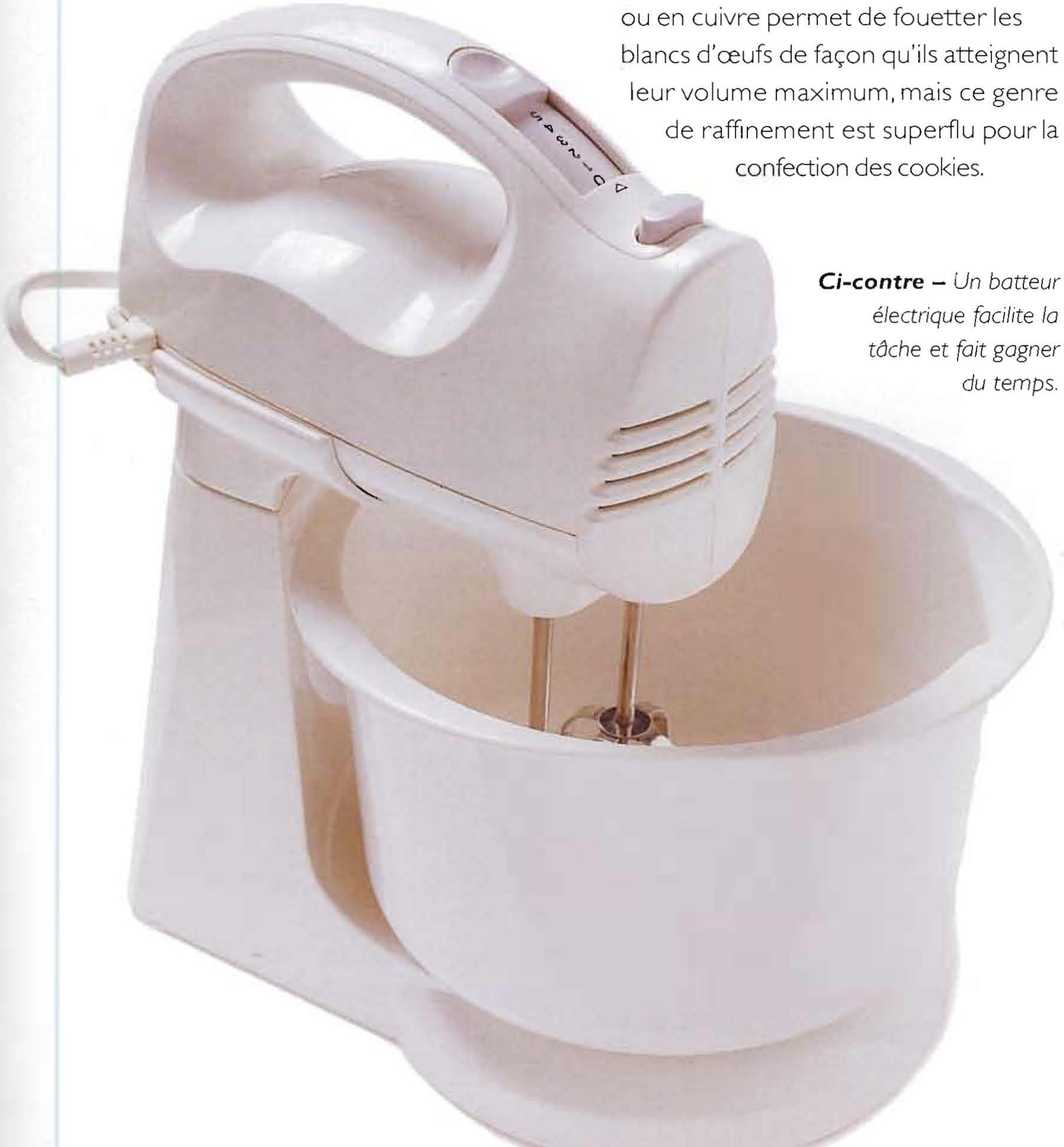
Certains gadgets électriques vous aideront à gagner du temps, tandis que du matériel comme les presses à cookies, les moules à sablés et les poches à douille permet d'obtenir un résultat professionnel.

## JATTES

Il faut un assortiment de jattes ou de récipients de différentes tailles : les grands pour mélanger la pâte et les petits pour faire fondre le beurre ou le chocolat et battre les œufs. Les jattes de petite et moyenne tailles peuvent s'avérer utiles pour mesurer les ingrédients à l'avance. Certaines personnes affirment qu'un récipient en acier ou en cuivre permet de fouetter les blancs d'œufs de façon qu'ils atteignent leur volume maximum, mais ce genre de raffinement est superflu pour la confection des cookies.



***Ci-dessus*** **–** *Un assortiment de jattes de différentes tailles permet de mélanger, battre et faire fondre les ingrédients des cookies.*



***Ci-contre*** **–** *Un batteur électrique facilite la tâche et fait gagner du temps.*

## APPAREILS ÉLECTRIQUES

Les batteurs électriques sont précieux pour battre le beurre en crème avec du sucre et pour incorporer des œufs à un mélange. Mais il faut toujours incorporer les ingrédients secs à la main, car on risque de gâcher la texture de la pâte en la travaillant trop.

Le mixer est particulièrement utile pour hacher et broyer de grandes quantités de fruits à écale ; certains sont d'ailleurs équipés d'un mini-bol spécial. On peut également se servir d'un fouet électrique pour battre les œufs, fouetter les blancs et battre le beurre en crème avec le sucre ; l'avantage est qu'il est utilisable dans une casserole posée sur le feu. Choisissez un modèle à trois vitesses équipé d'un fouet amovible, cela facilite le nettoyage.



***Ci-dessus –*** *Des spatules en métal flexibles sont très utiles.*

## CUILLÈRES À MESURER ET RÉCIPIENTS GRADUÉS

Il peut être utile de posséder un assortiment de cuillères à mesurer. Les cuillères ordinaires étant de tailles variables, équipez-vous en cuillères spéciales. Pour mesurer de plus grands volumes d'ingrédients secs et de liquides, achetez des récipients gradués en verre, en plastique ou en acier inoxydable. Pour les liquides très chauds, utilisez un récipient en verre car le plastique risque de se ramollir et l'acier conduit la chaleur.

***Ci-dessous –*** *Un ensemble de cuillères à mesurer et de récipients gradués est utile pour réussir les cookies.*



## PASSOIRES

Il est bon d'investir dans des passoires fines et résistantes. Deux tailles au minimum sont nécessaires : une grande pour tamiser certains ingrédients secs et une petite pour saupoudrer du sucre glace ou de la poudre de cacao sur les gâteaux cuits. Il existe des appareils pourvus de mailles très fines ou de minuscules trous en haut pour saupoudrer du sucre glace ou de la poudre de cacao, mais une passoire fera aussi bien l'affaire.

***Ci-dessous –*** *Un assortiment de passoires fines de bonne qualité s'avère précieux et dure très longtemps.*



## SPATULES

Une spatule flexible en caoutchouc ou en plastique vous aide à gratter la pâte collée aux parois d'une jatte. Elle permet aussi d'incorporer des ingrédients secs comme la farine à un mélange battu en crème ou fouetté.

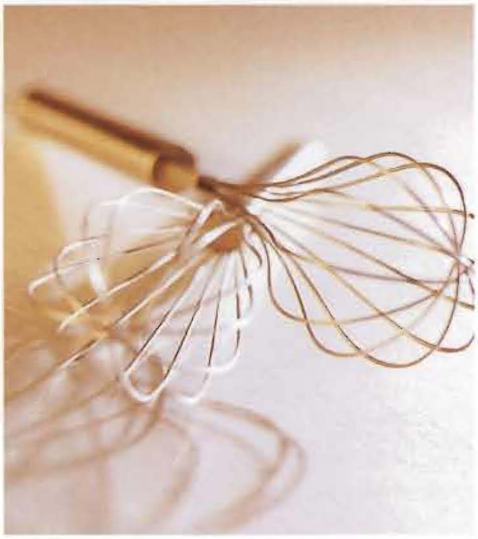
## SPATULES EN MÉTAL

Des spatules en métal à bout arrondi sont indispensables pour décoller les cookies d'une plaque de four. Elles peuvent également servir à incorporer du liquide à une pâte ou à un mélange. Les petites spatules sont très utiles pour étaler les nappages et les glaçages sur les cookies.

## FOUETS

Un fouet tout simple à manivelle est un ustensile indispensable pour faire monter les blancs d'œufs lorsqu'on prépare des gâteaux comme les macarons et pour préparer les garnitures contenant de la crème. Ces ustensiles permettent également de supprimer les grumeaux dans les glaçages.

***Ci-dessous –*** *Les fils en métal flexibles des fouets permettent d'aérer les préparations à base d'œufs ou de crème fraîche.*



## ROULEAUX À PÂTISSERIE

Il existe des rouleaux à pâtisserie de diverses formes et tailles. Certains sont équipés de poignées, d'autres n'en ont pas. Les rouleaux à pâtisserie sont généralement en bois, mais ils peuvent aussi être en marbre. Les mini-rouleaux sont conçus pour les enfants qui veulent aider à la cuisine. Ceux qui sont faits de plastique creux peuvent être remplis d'eau glacée ; ils ne présentent pas d'avantages particuliers par rapport aux rouleaux ordinaires, sauf quand la pâte n'est pas suffisamment réfrigérée au moment de l'étendre.

## PLANCHES À PÂTISSERIE

Plates et lisses, elles permettent d'étendre la pâte en une couche régulière. Elles existent en différents matériaux, notamment en bois, en verre et en marbre, les deux derniers ayant l'avantage de rester froids même quand la température de l'air est élevée.

Les surfaces de travail en plastique laminé sont une bonne alternative aux planches à pâtisserie, mais elles risquent d'être rayées lors de l'utilisation d'emporte-pièce ou de couteaux aiguisés.



***Ci-contre –*** *Les rouleaux à pâtisserie en bois sont très efficaces, peu onéreux et faciles à nettoyer.*

## PLAQUES DE FOUR

Elles peuvent être complètement plates ou bien pourvues d'un rebord sur l'un des côtés. Les plateaux à rôtir sont complètement entourés d'un rebord. Les plaques de four sont préférables, car elles permettent à l'air de mieux circuler autour des cookies ; en revanche, ceux-ci risquent de glisser lorsqu'on les sort du four.

Prenez toujours les dimensions de votre four avant d'acheter une plaque de four pour éviter de vous tromper de taille. Les grandes plaques permettent de cuire un nombre plus important de cookies en une seule fois, mais elles doivent comporter un petit trou de chaque côté et à l'arrière afin que la chaleur puisse circuler. Les plaques de four antiadhésives n'ont pas besoin d'être graissées ou garnies de papier sulfurisé, mais elles ne permettent pas de faire des cookies aussi croustillants que les plaques traditionnelles et les gâteaux qui doivent rester moelleux ont tendance à trop s'y étaler.

Lors de l'achat, choisissez toujours une plaque de four lourde et de bonne qualité – les autres ont tendance à gondoler sous l'effet de la chaleur, ce qui déforme les cookies et entraîne une cuisson inégale. Une bonne plaque de four peut vous durer toute la vie. Évitez les plaques très foncées, qui absorbent plus la chaleur et risquent de brûler les cookies ; elles conviennent mieux pour la cuisson du pain.

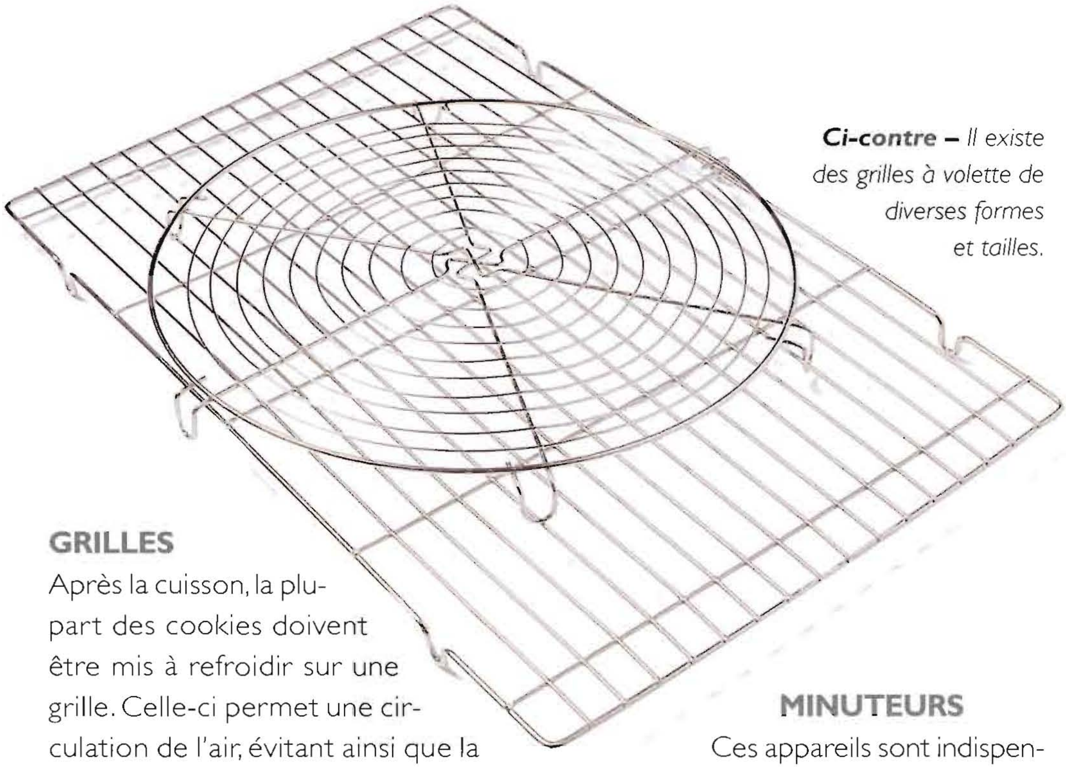


***Ci-contre –*** *Dimensions, couleurs et qualité varient beaucoup dans les plaques de four.*

## MOULES

Il existe des moules de différentes tailles et formes, depuis les carrés et rectangulaires jusqu'aux moules en forme de pétales. On les utilise notamment pour les sablés, les barres et les brownies. Marquez la forme souhaitée sur la pâte chaude, puis coupez et démoulez dès qu'elle a refroidi. Choisissez plutôt des moules au fini mat que des moules en aluminium brillants, car ils permettent d'obtenir une consistance plus croustillante.

Pour faire des barres, utilisez un moule triangulaire de 28 x 18 cm ou un moule carré de 20 x 20 cm. Si vous n'avez pas de moule, vous pouvez prendre un plat en verre supportant la chaleur. Cependant, vous n'obtiendrez pas d'aussi bons résultats, et il faudra légèrement baisser la température du four du fait que le verre met plus de temps à chauffer que le métal, mais garde mieux la chaleur une fois sorti du four.



***Ci-contre –*** *Il existe des grilles à volette de diverses formes et tailles.*

## GRILLES

Après la cuisson, la plupart des cookies doivent être mis à refroidir sur une grille. Celle-ci permet une circulation de l'air, évitant ainsi que la chaleur emprisonnée se transforme en humidité et rende les cookies spongieux. Certains cookies doivent durcir sur la plaque de four pendant quelques minutes avant d'être transférés sur la grille.

## MINUTEURS

Ces appareils sont indispensables pour faire cuire les pâtisseries. Il suffit d'une ou deux minutes de cuisson en trop pour gâcher toute une fournée de cookies. Beaucoup de fours modernes comportent ce type d'option, mais si le vôtre n'en a pas, n'hésitez pas à investir dans un minuteur numérique. Les plus simples ont un cadran rotatif qui enregistre les temps de cuisson jusqu'à une heure. Très fiables, ils suffisent largement pour les cookies. Les minuteurs numériques modernes sont précieux, car ils permettent de sortir les cookies du four en temps voulu, à la minute près. Ces petits appareils ont également l'avantage d'être portatifs : vous pouvez les emporter avec vous si vous changez de pièce pendant la cuisson.



***Ci-dessus –*** *Pour faire des cookies carrés ou des barres, on tasse la pâte dans des moules rectangulaires.*




***Ci-dessus –*** *Les minuteurs à affichage digital sont peu onéreux et permettent d'obtenir une cuisson parfaite.*

## EMPORTE-PIÈCE

Il existe toutes sortes d'emporte-pièce, de toutes les tailles et de toutes les formes, depuis ceux qui sont simplement cannelés jusqu'aux emporte-pièce en forme de personnages, d'animaux, de cœurs ou de fleurs. On trouve également de minuscules emporte-pièce pour les petits fours et les biscuits salés, ainsi que des emporte-pièce à faces multiples qui présentent six formes différentes disposées autour d'un cube.

Pour donner des contours nets, les emporte-pièce doivent être bien tranchants. Le haut de l'appareil présente généralement un petit rebord qui évite de se couper lorsqu'on découpe la pâte.

Les emporte-pièce aux formes plus compliquées gagnent à être équipés d'une poignée : elle les rend plus rigides et les empêche donc de se déformer.

**Ci-dessous –** *Les emporte-pièce en métal font généralement une découpe plus nette que leurs équivalents en plastique.*





**Ci-dessous –** *Les jolis moules à sablés sont généralement sculptés dans du bois de sycomore, qui permet d'obtenir des contours très nets.*

## MOULES À SABLÉS

On trouve dans le commerce des moules à sablés ornés de motifs élaborés. Généralement en bois sculpté, ces moules conviennent très bien pour préparer des gâteaux que l'on compte offrir ou servir lors d'une occasion spéciale. Le moule à sablés traditionnel porte un motif de chardon écossais et mesure environ 18 cm de diamètre.

Ces moules sont faciles à utiliser ; il suffit de mettre la pâte à l'intérieur en la tassant avec les doigts, d'égaliser la surface à l'aide d'une spatule et de démouler sur une plaque de four avant d'enfourner.



**Ci-dessus –** *Cette presse à cookies en aluminium est équipée de plusieurs disques qui permettent de créer des formes différentes.*

## PRESSES À COOKIES

Les presses à cookies servent à mouler les pâtes molles selon différentes formes. Elles ressemblent à une seringue à glaçage et fonctionnent de manière presque identique. La pâte est seringuée à travers des disques aux motifs différents.

**Ci-contre** – *Les poches à douille servent à créer, avant la cuisson, des cookies de formes différentes, ou bien à les décorer avec du glaçage après leur sortie du four.*



## POCHES À DOUILLE ET DOUILLES

Pour décorer les cookies avec de la pâte ou donner différentes formes à la pâte, il faut une poche à douille de taille moyenne ou grande et un assortiment de douilles ordinaires ou cannelées. Les petits modèles permettent de décorer les cookies cuits avec du glaçage ou de la crème au beurre.

À l'origine, les poches à douille étaient en canevas imperméable, mais elles avaient tendance à suinter et étaient difficiles à laver ; aujourd'hui, elles sont en nylon. Choisissez de préférence des poches collées et cousues le long des soudures, pour éviter les déchirements et les fuites. Vous pouvez aussi acheter des poches à douille jetables, idéales pour orner les cookies de minces lignes de chocolat fondu ou de glaçage. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous utiliserez un petit sac de plastique dont vous aurez coupé un coin.

## PINCEAUX À PÂTISSERIE

Ces pinceaux servent à badigeonner les cookies de lait ou d'œuf battu avant la cuisson, ou à étaler du sucre glace sur les cookies cuits. Vous pouvez aussi vous en servir pour enlever l'excédent de farine sur de la pâte ou pour huiler une plaque de four.

Les meilleurs pinceaux à pâtisserie sont en bois et en soies naturelles, mais les poils de nylon sont parfois considérés comme plus hygiéniques. Les pinceaux qui ont servi à badigeonner de l'œuf battu doivent être soigneusement rincés à l'eau froide, puis lavés à l'eau chaude savonneuse. Laissez-les sécher à l'air libre avant de les réutiliser.

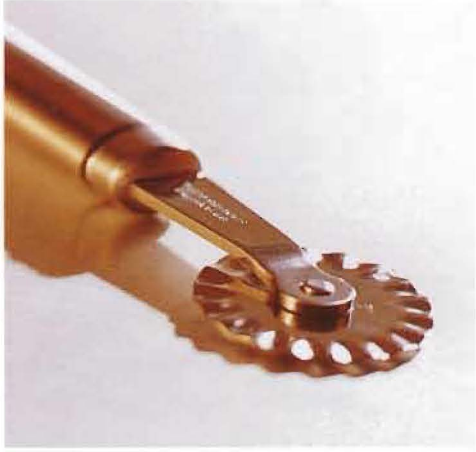
**Ci-dessous** – *Les pinceaux à pâtisserie permettent de badigeonner les cookies de lait ou d'œuf battu avant de les faire cuire.*



## ROULETTES À PÂTISSERIE

Elles permettent de couper la pâte en forme de triangle, de carré, de rectangle ou de triangle, mais il faut parfois beaucoup d'habileté pour obtenir des cookies de taille égale. Les roulettes sont particulièrement utiles pour les enfants qui veulent « mettre la main à la pâte ». Elles sont faciles à utiliser, et la lame n'est pas tranchante. Dotées d'une lame simple ou cannelée, elles sont en bois ou en acier inoxydable et sont vendues dans les magasins d'ustensiles culinaires. Vous pouvez les remplacer par un emporte-pièce à pizza.

**Ci-dessous** – *Grâce aux roulettes à pâtisserie cannelées, les cookies peuvent s'orner de jolis contours en zigzags.*



# Les modes de préparation

Il existe de nombreuses manières de préparer la pâte à cookies. Les méthodes varient suivant le type de cookies, aussi est-il utile de connaître toutes les techniques.

## BATTRE LE BEURRE EN CRÈME AVEC LE SUCRE

Pour beaucoup de cookies, notamment les *shrewsbury*, les sablés français, les biscuits à la fourchette, les « moments fondants », les *snickerdoodles* et les biscuits au beurre suisses, on bat le beurre en crème avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aéré, puis on ajoute peu à peu les œufs et les ingrédients secs.

Sortez le beurre du réfrigérateur au moins trente minutes avant de commencer, pour le laisser ramollir un peu. Le beurre doux est le meilleur, mais si vous préférez utiliser de la margarine, choisissez une margarine ferme.

Les œufs doivent être à température ambiante, faute de quoi ils risquent de faire tourner le mélange. Il n'est pas indispensable d'utiliser un batteur électrique pour battre le beurre en crème avec le sucre – une cuillère en bois fera l'affaire –, toutefois cela facilite la tâche.

**Conseil**

*Les mélanges à base de beurre battu ont tendance à se figer quand on leur ajoute des œufs. Pour éviter cela, incorporez les œufs peu à peu, en battant à chaque addition. Si le mélange se fige, incorporez 1 cuillerée à soupe de farine avant les œufs suivants.*

BISCUITS AU BEURRE SUISSES

Très faciles à préparer, ces biscuits croustillants sont délicieux.

**Pour 24 biscuits**

115 g de beurre mou
50 g de sucre en poudre
1 œuf
200 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de farine de maïs
1 cuil. à soupe d'amandes en poudre



1 Mettez le beurre dans un saladier et battez-le à l'aide d'un batteur électrique ou d'une cuillère en bois jusqu'à ce que sa consistance devienne molle et onctueuse. Incorporez le sucre. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et de couleur claire.



2 Battez légèrement l'œuf avec une fourchette. Ajoutez-le peu à peu au mélange à base de beurre, en battant bien après chaque addition.



3 Ajoutez les farines au mélange. Cela permettra de supprimer les grumeaux et d'incorporer de l'air pour alléger la consistance de la pâte. Ajoutez les amandes en poudre et mélangez soigneusement.

4 Faites une boule avec la pâte, puis aplatissez-la de façon à obtenir un disque rond – elle sera ainsi plus facile à étendre. Enveloppez-la dans du film plastique et laissez-la dans le réfrigérateur pendant environ 30 min pour la raffermir. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 plaques de four ou garnissez-les de papier sulfurisé.



5 Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce simple de 7,5 cm, et disposez-les sur les plaques. Faites cuire environ 15 min, afin qu'ils soient dorés. Laissez-les durcir sur les plaques 5 min, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

## MALAXER LE BEURRE AVEC LA FARINE

La plupart des pâtes à cookies traditionnels comme les sablés et les biscuits salés sont obtenues en malaxant du beurre ou de la margarine avec de la farine. La matière grasse utilisée doit être ferme et fraîche, mais non glacée ; laissez-la ramollir un peu à température ambiante avant de vous en servir. Vous pouvez ajouter des œufs, du lait ou de l'eau pour lier le mélange.

### SABLÉS CLASSIQUES

On fait cuire un disque de pâte riche en beurre, que l'on découpe ensuite en tranches triangulaires.

**Pour 8 biscuits**

175 g de farine ordinaire
1 pincée de sel
115 g de beurre froid coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin, plus un peu pour saupoudrer



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez une plaque de four ou bien garnissez-la de papier sulfurisé. Dans une grande jatte, mélangez la farine et le sel. Tournez les dés de beurre dedans, à l'aide d'une spatule, pour qu'ils soient bien enrobés. Malaxez le mélange entre vos doigts jusqu'à ce qu'il ressemble à de la chapelure fine. Incorporez le sucre.

2 Rassemblez la pâte et faites-en une boule – la chaleur de vos mains vous aidera à effectuer cette opération.



3 Pétrissez doucement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement lisse.



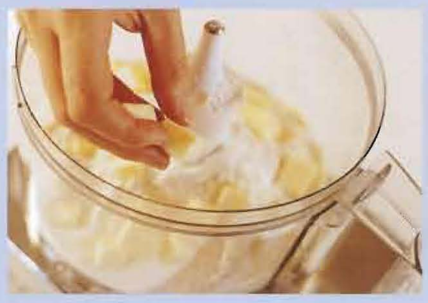
4 Abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, en formant un disque de 15 cm de diamètre. Transférez sur la plaque de four préparée. Dessinez huit sections sur le dessus, puis piquez avec les dents d'une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson et empêcher le sablé de gonfler au milieu. Réfrigérez pendant 1 h.

5 Saupoudrez légèrement et régulièrement de sucre en poudre. Faites cuire pendant environ 35 min, jusqu'à ce que le dessus prenne une couleur paille claire. Laissez reposer sur la plaque de four pendant 5 min, puis transférez sur une grille.

### MALAXER LE BEURRE ET LA FARINE À L'AIDE D'UN MIXER

Cette méthode est recommandée pour les mélanges riches en matières grasses.

1 Versez la farine et les autres ingrédients secs comme le sel dans le mixer. Mixez pendant 4 à 5 s.



2 Ajoutez les dés de beurre ou de margarine réfrigérés et mixez pendant 10 s, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.

3 Ajoutez les ingrédients liquides (œuf battu, lait ou eau) et mixez pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Ne laissez pas la pâte former une boule dans le bol du mixer.

4 Sortez le mélange du mixer et faites-en une boule avec vos mains. Pétrissez doucement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné pendant quelques secondes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Enveloppez dans du film plastique et mettez au réfrigérateur pour laisser raffermir.

## FAIRE FONDRE LA MATIÈRE GRASSE AVEC LE SUCRE OU LE SIROP

Pour préparer les cookies comme les galettes et les biscuits au gingembre, on fait fondre la matière grasse et le sucre ou le sirop en même temps avant d'incorporer les ingrédients secs. Les cookies cuits deviennent cassants en refroidissant, aussi faut-il leur donner la forme souhaitée dès la sortie du four ou bien les laisser durcir sur les plaques pendant quelques minutes avant de les transférer sur une grille.

### BISCUITS AU GINGEMBRE

Une fois cuits, ces biscuits épicés sont légèrement fendillés sur le dessus.

**Pour 24 biscuits**

50 g de beurre coupé en dés
50 g de sirop de maïs
40 g de sucre cristal
115 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café de gingembre en poudre
1 cuil. à café de bicarbonate de soude



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 grandes plaques de four. Mettez le beurre, le sirop et le sucre dans une casserole à fond épais et faites fondre à feu doux, en remuant de temps en temps pour bien mélanger. Ne laissez pas bouillir, car une partie du liquide s'évaporerait, faussant les proportions.



2 Laissez refroidir quelques minutes. (Cette étape est particulièrement importante dans les recettes où il faut à ce moment-là ajouter des œufs, car cela évite qu'ils cuisent.) Ajoutez la farine, le gingembre et le bicarbonate de soude et mélangez soigneusement. La levure commencera à agir instantanément, aussi faut-il donner la forme souhaitée aux cookies et les mettre à cuire le plus vite possible.

3 Disposez de petites cuillerées de pâte sur les plaques préparées, en les espaçant bien pour permettre aux cookies de s'étaler.



4 Faites cuire pendant environ 10 min, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés et que le dessus se fendille. Laissez durcir sur les plaques pendant 2 min, puis transférez sur une grille.

## TRAVAILLER LA PÂTE AU FOUET

Pour les cookies très aérés ou bien délicats et cassants comme les tuiles, les macarons et les langues de chat, il est nécessaire d'incorporer les ingrédients secs à un mélange d'œufs et de sucre travaillé au fouet ou à un mélange à meringue (blancs d'œufs fouettés avec du sucre).

### TUILES

Lorsqu'on leur donne la forme souhaitée tandis qu'ils sont encore chauds, ces cookies délicats ressemblent à des tuiles romaines.

**Pour 12 biscuits**

1 blanc d'œuf
50 g de sucre en poudre extra-fin
25 g de beurre fondu et tiédi
25 g de farine ordinaire
amandes effilées (facultatif)

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 ou 3 plaques de four, ou bien garnissez-les de papier sulfurisé.



2 Mettez le blanc d'œuf dans une jatte et fouettez en neige. Incorporez doucement le sucre en poudre, de façon à obtenir un mélange rigide et brillant, semblable à un mélange à meringue.



3 Versez environ un tiers du beurre fondu sur les parois internes du récipient et incorporez la même quantité de farine. Répétez l'opération jusqu'à épuisement du beurre et de la farine.

4 Disposez de petites cuillerées de préparation sur les plaques de four, en les espaçant d'au moins 13 cm, puis étalez-les avec le dos d'une cuillère pour obtenir des disques minces. Parsemez éventuellement d'amandes effilées.

5 Faites cuire 6 à 7 min, jusqu'à ce que les tuiles soient beige clair au milieu et dorés sur le bord. Laissez reposer quelques secondes sur les plaques, puis soulevez délicatement à l'aide d'une spatule en métal et mettez à refroidir sur une grille. Si vous voulez donner une forme incurvée aux tuiles, faites-le pendant qu'elles sont chaudes.

## LA MÉTHODE TOUT EN UN

Pour certains cookies, on peut se contenter de mettre tous les ingrédients dans une jatte et de les battre en même temps. Un mixer accélérera encore l'opération. Cependant, il est préférable d'ajouter les ingrédients solides comme les fruits secs et les fruits à écale une fois que la pâte est bien mélangée. Les matières grasses doivent toujours être ramollies pour pouvoir s'intégrer à la préparation.

## COOKIES AUX RAISINS SECS

Le goût naturellement sucré des raisins secs donne des cookies très savoureux, à la consistance moelleuse.

**Pour 24 cookies**

150 g de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
115 g de sucre en poudre extra-fin
115 g de margarine
1 œuf légèrement battu
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
150 g de raisins secs

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement 3 plaques de four, ou garnissez-les de papier sulfurisé. Versez la farine, la levure et le sel dans une jatte ou dans le bol d'un mixer. Ajoutez le sucre, la margarine, l'œuf et l'extrait de vanille.

2 Battez à l'aide d'une cuillère en bois ou mixez. Incorporez les raisins secs et mélangez à nouveau.



3 Disposez des cuillerées de la préparation sur les plaques de four, en les espaçant de 5 cm. Faites cuire les cookies pendant environ 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les sur les plaques de four pendant quelques minutes, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

### DOSER LES INGRÉDIENTS SECS ET LIQUIDES

**Ingrédients secs dosés au poids**
Les balances à plateaux ou électroniques sont généralement plus précises que les balances à ressort. Versez les ingrédients dans le bol ou le plateau de la balance et relevez soigneusement le poids sur le cadran.

**Ingrédients secs évalués à l'aide d'une cuillère**
Pour doser de manière précise un ingrédient sec à l'aide d'une cuillère à café ou à soupe, prenez-en 1 cuillerée, puis arasez la surface avec la lame d'un couteau.

**Liquides mesurés dans des ustensiles gradués**
Utilisez un ustensile en verre ou en plastique transparent, avec les quantités indiquées en fractions de litre. Posez-le sur une surface plane, versez le liquide dedans et vérifiez les mesures en vous penchant pour avoir les chiffres au niveau des yeux.

**Liquides mesurés en cuillerées**
Utilisez une cuillère adaptée et versez le liquide dedans avec précaution, en la remplissant jusqu'au bord puis en en versant le contenu dans une jatte. Ne remplissez pas la cuillère en la tenant au-dessus de la jatte.

# Les biscuits « coulés »

Ce sont les cookies les plus simples à réaliser. On les appelle ainsi parce que leur pâte est si molle qu'on peut la laisser couler de la cuillère sur la plaque de four. Ils sont fabriqués à partir de beurre battu en crème avec du sucre. Ensuite, on ajoute des œufs, de la farine, de la levure et des arômes.

## COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Créés dans les années 1930, ces cookies s'appelaient à l'origine les « biscuits de péage ».

**Pour 12 cookies**

115 g de beurre mou
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à café d'extrait de vanille
175 g de farine ordinaire
175 g de pépites de chocolat noir



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 ou 3 grandes plaques de four ou bien garnissez-les de papier sulfurisé. Dans une jatte ou le bol d'un mixer, battez le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne clair et floconneux. Incorporez l'œuf et l'extrait de vanille. Versez la farine sur la préparation et mélangez le tout avec les pépites de chocolat.



2 En secouant légèrement la cuillère ou en vous aidant d'un second couvert, disposez des cuillerées de mélange sur les plaques de four préparées. Espacez bien les cuillerées de mélange pour leur permettre de se répandre.



3 Aplatissez légèrement chaque cookie avec le dos d'une fourchette en prenant soin que la forme reste aussi régulière que possible. Pour que l'intérieur des cookies reste mou après la cuisson, il ne faut pas beaucoup abaisser les monticules de pâte ; en revanche, les mélanges destinés à être rigides devront être plus étalés. Si vous n'êtes pas sûr du résultat, vérifiez si le mélange s'étale peu ou beaucoup, en faisant d'abord cuire un seul cookie.

4 Faites cuire les cookies pendant environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez-les sur une grille à l'aide d'une spatule en métal pour les laisser refroidir.

### AROMATISER LES BISCUITS « COULÉS »

À partir des recettes et des techniques de base, vous pouvez préparer des cookies de toutes sortes. Cependant, n'oubliez pas que certains ingrédients peuvent modifier de la pâte – ainsi, les fruits frais hachés peuvent lui donner une consistance spongieuse, tandis que les flocons d'avoine risquent de la dessécher et de la rendre friable.

**Chocolat** Remplacez 1 cuillerée à soupe de farine par la même quantité de cacao en poudre non sucré. Pour une consistance plus solide, prenez du chocolat en plaque coupé en morceaux plutôt que des pépites de chocolat. Vous pouvez remplacer les pépites de chocolat noir par du chocolat au lait ou par des pépites de chocolat au lait.

**Moka** Utiliser de l'extrait de café à la place de l'extrait de vanille.

**Noix ou noisettes** Ajoutez des fruits à écale entiers ou grossièrement hachés plutôt que des pépites de chocolat. Mais le chocolat et les noisettes étant un mariage classique, vous pouvez aussi mettre 75 grammes de chaque.

**Fruits secs** À la place des pépites de chocolat, ajoutez des fruits secs hachés comme des raisins de Smyrne, des abricots, ou bien des fruits confits comme des cerises ou un mélange de fruits tropicaux tels que de l'ananas, de la mangue et de la papaye. Remplacez l'extrait de vanille par du jus de fruits ou du lait.

## BISCUITS « COULÉS » FONDUS

Pour des biscuits très minces comme les tuiles, les florentins et les biscuits au gingembre, il faut d'abord faire fondre ensemble le beurre et le sucre ou le sirop, de façon à enclencher le processus de caramélisation avant la cuisson. Ces biscuits contiennent en général peu de farine et ont donc tendance à s'étaler sur la plaque de four : n'oubliez pas de bien les espacer.

### CORNETS CROQUANTS

Ces biscuits classiques sont délicieusement légers. Ils fondent dans la bouche, libérant un goût sucré, presque caramélisé.

**Pour 12 à 14 biscuits**

75 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
3 cuil. à soupe de sirop de maïs
75 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de gingembre en poudre
2 cuil. à soupe de cognac
1 cuil. à soupe de jus de citron



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement plusieurs plaques de four ou garnissez-les de papier sulfurisé. Mettez le beurre, le sucre et le sirop dans une casserole à fond épais. Faites fondre à feu doux en remuant de temps à autre.

2 Retirez la casserole du feu. Laissez refroidir le mélange pendant quelques minutes, sinon la farine commencera à cuire dès que vous l'ajouterez.

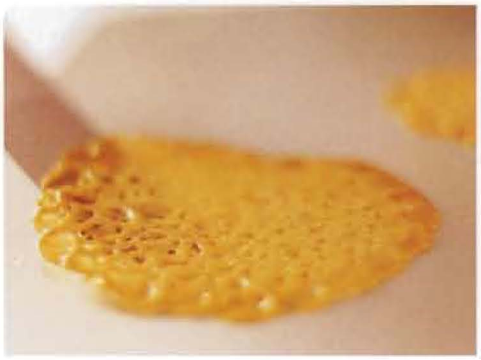


3 Incorporez la farine et le gingembre en poudre, ainsi que le cognac et le jus de citron, et mélangez. Laissez reposer pendant 1 à 2 min afin de permettre à la farine d'absorber un peu de liquide.



4 Disposez des cuillerées à café de préparation sur les plaques de four en les espaçant de 4 cm. N'essayez pas de faire cuire plus de 3 ou 4 biscuits sur la même plaque : car ils ont besoin de beaucoup d'espace pour s'étaler.

5 Faites cuire une seule fournée à la fois pendant 8 à 10 min, jusqu'à ce que les cookies prennent une consistance mousseuse et dentelée et qu'ils commencent à dorer. Sortez-les du four et laissez-les durcir pendant 15 s avant de les décoller.



6 Détachez les biscuits de la plaque un par un à l'aide d'une spatule en métal et donnez-leur la forme souhaitée, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

#### DONNER UNE FORME

Certains biscuits fondus ont besoin d'être remodelés avant leur cuisson, à mi-cuisson ou bien ensuite.

**Tuiles** Ces biscuits peuvent être ronds, mais le plus souvent ils sont de forme allongée. Déposez des cuillerées à café de préparation sur les plaques de four graissées ou garnies de papier sulfurisé, puis étalez chaque monticule de façon à obtenir un ovale de 10 x 5 cm.

**Florentins** La pâte s'étale généralement plus que les fruits et les fruits à écale. Sortez du four 2 min avant la fin de la cuisson et repoussez les bords de chaque biscuit vers l'intérieur à l'aide d'une spatule de façon à former des ronds parfaits, puis enfournez à nouveau.

**Biscuits de verre** Après la cuisson, corrigez la forme de ces biscuits minces et fragiles à l'aide d'un emporte-pièce en métal rond légèrement plus petit que les biscuits cuits, puis retirez ce qui dépasse.

## MODELER LES BISCUITS FONDUS

Lorsqu'ils sont chauds, les biscuits fondus sont très malléables et il est facile de leur donner la forme souhaitée – boucles, rouleaux ou paniers. En refroidissant, ils durcissent et conservent bien leur forme.

### BOUCLES

Les tuiles sont généralement incurvées après leur cuisson. Elles accompagnent joliment les desserts. Sortez-les du four, décollez-les des plaques et enroulez-les autour d'un rouleau à pâtisserie huilé. Laissez-les refroidir et durcir avant de les détacher de leur support.

### ROULEAUX

Ces biscuits enroulés sur eux-mêmes – comme, par exemple, les cigarettes russes – sont parfaits pour accompagner les desserts.

1 Disposez de petites cuillerées de pâte à tuiles sur des plaques de four graissées ou garnies de papier sulfurisé en les espaçant bien. Façonnez-les en rectangles de 7 x 5 cm et faites-les cuire à 190 °C (th. 6) pendant 6 à 7 min.

2 Soulevez les biscuits avec précaution de la plaque et posez-les à l'envers sur le plan de travail. Enroulez chaque biscuit autour du manche graissé d'une cuillère en bois.

3 Laissez-les refroidir et durcir, puis décollez les biscuits de leur support et posez-les sur une grille pour les laisser refroidir complètement. Les biscuits au gingembre peuvent être enroulés de la même manière, mais ne les posez pas sur l'envers avant de leur donner la forme souhaitée.

### PANIERS

Vous pouvez utiliser de grandes tuiles ou des biscuits au gingembre pour confectionner ces petits paniers qui accompagnent très bien les glaces, les sorbets, les fruits frais ou les mousses.

1 Faites cuire des petites cuillerées de pâte à biscuits au gingembre ou étalez des cuillerées de pâte à tuiles en forme de ronds d'environ 12 cm sur une grande plaque de four.



2 Après la cuisson, laissez refroidir quelques secondes, puis décollez les biscuits de la plaque de four. Moulez-les sur des ramequins graissés et retournés, en pressant les bords avec vos doigts de façon que la pâte épouse la forme des plis ondulés.

3 Si vous n'avez pas de ramequins, vous pouvez utiliser à la place des petits bols, des tasses, ou même des oranges. Si vous prenez cette dernière option, n'oubliez pas d'aplatir la base avant que les paniers ne durcissent, afin qu'ils puissent tenir debout. Décollez-les dès qu'ils sont suffisamment durs.

**Variante**

*Pour confectionner des cornets croquants chocolatés, utilisez 65 g de farine et 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre. Le gingembre en poudre n'est pas obligatoire.*

### BISCUITS DE LA CHANCE

Ces biscuits pliés, qui nous viennent d'une vieille tradition chinoise, sont faits avec de la pâte à tuiles. Ils contiennent de petits messages prédisant l'avenir ou bien des dictons, et ils amusent autant les enfants que les adultes.

1 Étalez des cuillerées de pâte à tuiles sur des plaques de four graissées ou garnies de papier sulfurisé de façon à former des disques de 7,5 cm de diamètre. Faites cuire au four jusqu'à ce que les bords commencent à brunir.



2 Décollez les biscuits des plaques de four à l'aide d'une spatule en métal. Placez un petit message en papier au milieu et repliez les biscuits par-dessus avant qu'ils refroidissent. Repliez à nouveau sur le rebord d'une jatte.



3 Laissez les biscuits refroidir et durcir, puis rangez-les dans un récipient hermétique.

# Les pâtes étalées

Pour étaler des pâtes préparées selon les méthodes précédentes (mélanges battus, fondus ou malaxés), il faut qu'elles aient la bonne consistance. Trop sèches, elles se fendillent et s'effritent ; trop humides, elles collent au rouleau à pâtisserie et se répandent en cuisant.

BISCUITS AUX AMANDES

L'addition d'amandes en poudre confère un croquant délicieux à ces biscuits.

**Pour 24 biscuits**

115 g de beurre mou
50 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe d'amandes en poudre
200 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de farine de maïs



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 plaques de four ou garnissez-les de papier sulfurisé. Battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf progressivement, en battant bien après chaque addition. Incorporez les amandes, toujours en battant. Ajoutez les 2 farines et mélangez jusqu'à obtenir une pâte molle.

2 Pétrissez légèrement la pâte sur une surface farinée pendant quelques secondes. Ne travaillez pas la pâte trop longtemps, sinon le beurre se mettra à fondre et le gluten se « développera », rendant les biscuits trop durs.



3 Faites une boule avec la pâte, puis aplatissez-la de façon à obtenir un disque. Enveloppez-la dans du film plastique pour l'empêcher de se dessécher et mettez-la au réfrigérateur pendant environ 30 min pour la raffermir un peu – mais pas trop, sinon elle sera difficile à étaler. Si vous souhaitez préparer une grande quantité de pâte, divisez-la en morceaux afin de la rendre plus malléable au moment de l'étendre.



4 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Étalez-la en travaillant du centre vers l'extérieur et en la faisant tourner de temps en temps pour éviter qu'elle colle au plan de travail. Ne tirez pas dessus lorsque vous la faites tourner, car elle risquerait de se déformer au cours de la cuisson.



5 Découpez des disques de 6,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce cannelé. Récupérez les chutes de pâte et étalez-les à nouveau pour confectionner d'autres biscuits.

6 À l'aide d'une spatule en métal, transférez les biscuits sur les plaques de four préparées. La pâte étendue ne devrait pas s'étaler en cours de cuisson autant que celle des cookies coulés, mais il faut tout de même laisser des intervalles de 2,5 cm sur les plaques. Laissez les biscuits au réfrigérateur pendant au moins 30 min avant de les enfourner afin de les raffermir et de leur permettre de garder leur forme pendant la cuisson.

7 Faites cuire pendant 10 min au four, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés, en ayant soin de tourner les plaques à mi-cuisson. Sortez les biscuits du four et laissez-les durcir sur les plaques pendant 2 à 3 min afin qu'ils soient faciles à manipuler. Transférez-les sur une grille à l'aide d'une spatule en métal.

**Conseil**

***Laisser les biscuits refroidir sur une grille permet à l'air de circuler tout autour. Cela leur évite de rester humides et de se ramollir.***

## TOUTES LES TAILLES ET TOUTES LES FORMES

Les biscuits à base de pâte étalée sont très faciles à découper et à façonner selon la forme et la taille souhaitées. Il existe toutes sortes d'emporte-pièce, mais on peut aussi couper la pâte avec une roulette à pâtisserie, un couteau, voire un gabarit en papier ou en carton.

### UTILISER UN COUTEAU OU UNE ROULETTE À PÂTISSERIE

Pour faire des biscuits carrés, rectangulaires, triangulaires ou des barres, un couteau aiguisé et une règle conviendront. Vous pouvez remplacer le couteau par une roulette à pâtisserie cannelée pour dessiner des bords dentelés.

1 Étalez la pâte de façon à obtenir une forme carrée ou triangulaire. Pendant cette opération, faites de temps en temps tourner la pâte de 90°. Repoussez les bords avec vos paumes pour conserver une forme bien nette.



2 Pour les cookies carrés ou rectangulaires, mesurez les dimensions avec une règle et coupez à l'aide d'un couteau aiguisé ou d'une roulette à pâtisserie. Par exemple, pour faire des biscuits fourrés à la crème, découpez la pâte en bandes de 4 cm, puis recoupez chaque bande tous les 5 cm pour obtenir des rectangles.

3 Pour des cookies triangulaires, détaillez la pâte en bandes. Coupez les bandes en carrés, et recoupez chaque carré transversalement en deux.

4 Pour confectionner des cookies en forme de losanges, détaillez d'abord la pâte en bandes, puis coupez ces bandes en diagonale.

### CONFECTIONNER UN GABARIT

Pour les grandes occasions, vous pouvez avoir envie de créer des dessins qui n'existent pas dans les emporte-pièce. Mieux vaut cependant éviter les formes très compliquées, en particulier celles en relief qui risquent de se déformer ou de brûler au cours de la cuisson, et qui peuvent également se casser ou se détacher après.

1 Choisissez votre forme, puis dessinez-la directement sur un morceau de carton fin ; ou bien tracez-la d'abord sur du papier-calque ou du papier sulfurisé, avant de la coller sur le carton. Attendez que la colle sèche, puis découpez le gabarit.



2 Placez le gabarit sur la pâte étalée et, en le maintenant fermement en place, coupez tout autour avec la pointe d'un couteau aiguisé.

### COOKIES EN ANNEAUX

Obtenir de beaux cookies en forme d'anneaux n'est pas une opération facile. Pour y parvenir, placez des disques de pâte sur la plaque de four puis découpez-en l'intérieur à l'aide d'un petit emporte-pièce. Procédez à cette opération tant que la pâte est encore chaude.

1 Étalez la pâte, puis découpez des disques à l'emporte-pièce et placez-les sur une plaque de four. Faites-les cuire en suivant les instructions de la recette.



2 Sortez les cookies du four et laissez-les sur la plaque. À l'aide d'un petit emporte-pièce, découpez le milieu avant qu'ils aient refroidi.

3 Laissez les cookies sur la plaque de four pendant 3 à 4 min, puis transférez-les sur une grille et laissez-les refroidir complètement.

**Conseils**

*• Pour faire de jolis mini-sandwiches à la confiture, coupez l'intérieur de la moitié des disques de pâte, puis assemblez les disques et les anneaux avec un peu de confiture.*

*• Les enfants adorent les mini-cookies que constituent les chutes obtenues en découpant l'intérieur des disques de pâte. Glacez le dessus avec un mélange de sucre et d'eau.*

## COOKIES MULTICOLORES

En utilisant des pâtes de couleurs différentes, vous pouvez confectionner toutes sortes de cookies très jolis. Les pâtes colorées peuvent être étalées, découpées, puis assemblées avant d'être enfournées. Autre possibilité : les superposer, puis les couper à l'emporte-pièce.

### COOKIES BICOLORES

Pour faire des cookies dont le milieu et le bord sont de couleurs différentes, réservez la moitié de la pâte. Dans l'autre moitié, incorporez un peu de chocolat fondu ou quelques gouttes de colorant alimentaire en malaxant.

1 Abaissez les 2 morceaux de pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Découpez dans chaque morceau le même nombre de cookies (ronds ou cœurs), et disposez-les sur des plaques de four différentes. Laissez au réfrigérateur pendant 30 min.



2 À l'aide d'un petit emporte-pièce, découpez le centre de chaque cookie, puis remplacez les milieux non colorés par des milieux colorés, et inversement.

3 Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser un troisième emporte-pièce encore plus petit et inverser les centres une nouvelle fois de façon à obtenir des cookies tricolores.

### MARBRÉS

Pour ces cookies, on enroule plusieurs couches de pâte de couleurs différentes.

1 Divisez la pâte en deux. Laissez une moitié telle quelle et ajoutez à l'autre 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre et 1 cuillerée à café de lait. Enveloppez de film plastique et laissez 30 min au réfrigérateur.



2 Étalez chaque morceau de pâte en un rectangle de 20 × 25 cm. Badigeonnez légèrement la pâte non colorée avec du blanc d'œuf battu et posez la pâte colorée par-dessus. Enroulez à partir du bord long, puis coupez en tranches de 5 mm d'épaisseur.

### TRANCHES NAPOLITAINES

Ces cookies ressemblent à de minuscules tranches de glace napolitaine.

1 Divisez la pâte en trois. Laissez le premier tiers tel quel, aromatisez le deuxième avec du cacao en poudre et colorez le reste en rose. Enveloppez de film alimentaire et laissez 30 min au réfrigérateur.

2 Étalez chaque morceau de pâte en un rectangle de 10 × 8 cm. Superposez les rectangles en les collant avec du blanc d'œuf légèrement battu. Coupez en tranches de 5 mm d'épaisseur, puis recoupez chaque tranche en deux.

### SEPT CONSEILS POUR RÉUSSIR

- Laissez toujours la pâte au moins 20 min au réfrigérateur avant de l'étendre. Si elle a été réfrigérée plus d'1 h, laissez-la à température ambiante 10 min avant de l'étaler.
- Abaissez toujours la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm. Les cookies trop épais resteront humides au milieu quand l'extérieur sera déjà doré. Les cookies plus minces se montreront secs et cassants.
- Utilisez le moins possible de farine lorsque vous étalez la pâte. Farinez légèrement le plan de travail ainsi que le rouleau à pâtisserie à l'aide d'une saupoudreuse ou d'une passoire à mailles fines, en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Après avoir découpé les cookies, supprimez l'excédent de farine avec un pinceau à pâtisserie.
- Si la pâte reste collante même après la réfrigération, étendez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé ou de film plastique. En laissant le papier ou le film en place, faites glisser la pâte sur une plaque de four et replacez-la au réfrigérateur avant de la couper à l'emporte-pièce.
- Farinez l'emporte-pièce avant de l'appliquer sur la pâte pour la couper.
- Découpez les cookies très près les uns des autres pour éviter des chutes importantes. Le résultat est moins bon lorsque la pâte est étalée plusieurs fois.
- Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, utilisez un couteau aiguisé ou une roulette à pâtisserie afin de faire des carrés et des rectangles ou prenez un verre à bord fin pour découper des disques.

# Les biscuits en poche à douille

Le mélange utilisé ici doit être assez fluide pour passer dans une poche à douille, mais suffisamment ferme pour conserver sa forme durant la cuisson. En règle générale, le beurre est battu en crème avec le sucre, ce qui donne aux cookies une consistance friable et aérée, tout en permettant d'incorporer facilement les arômes. Avant de commencer, assurez-vous que le beurre est assez mou.

## COOKIES VIENNOIS

Avec un peu d'entraînement, vous donnerez bientôt n'importe quelle forme à ces cookies.

**Pour 12 cookies**

175 g de beurre mou
40 g de sucre glace tamisé
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
175 g de farine ordinaire
3 cuil. à soupe de farine de maïs



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four ou garnissez-les de papier sulfurisé. Battez le beurre en crème avec le sucre glace, jusqu'à ce que le mélange devienne clair et floconneux. Ajoutez l'extrait de vanille et battez quelques secondes de plus.

2 Ajoutez les 2 farines et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.



3 Versez le mélange dans une poche équipée d'une grande douille en forme d'étoile et déposez les cookies de la forme souhaitée sur les plaques de four préparées. Assurez-vous que les tas de pâte sont suffisamment espacés.

4 Faites cuire les cookies au four pendant environ 12 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laissez-les durcir un moment sur les plaques avant de les transférer sur une grille à l'aide d'une spatule en métal pour les laisser refroidir complètement.

**Variantes**

*Dès que vous savez bien vous servir d'une poche à douille, essayez d'ajouter des arômes pour diversifier les mélanges.*
***Chocolat*** *Remplacez 2 cuillerées à soupe de farine par la même quantité de cacao en poudre.*
***Café*** *Supprimez l'extrait de vanille et mélangez 1 cuillerée à café de café instantané avec 1 cuillerée à café d'eau bouillante. Laissez refroidir, puis ajoutez à la préparation en même temps que les 2 farines.*
***Fraise*** *Utilisez 3 cuillerées à soupe de poudre de blanc-manger à la fraise à la place de la farine de maïs.*
***Orange ou citron*** *Incorporez le zeste d'1/2 orange ou d'1/2 citron au mélange.*
***Caramel*** *Pour donner aux cookies un goût légèrement caramélisé, choisissez du sucre glace non raffiné.*

CONSEILS D'UTILISATION

Voici quelques conseils pour se servir correctement de la poche à douille.



1 Laissez tomber la douille dans la poche en la poussant vers le bas pour qu'elle s'insère dans le trou. Entortillez la poche juste au-dessus de la douille, puis poussez la partie entortillée à l'intérieur de la douille pour l'obstruer.



2 Tournez le haut de la poche sur votre main en formant un « col », puis versez le mélange dedans. Quand la poche est à moitié remplie, tordez le sommet pour chasser l'air. Poussez le mélange vers le bas en tenant la poche par son extrémité.

3 Pour faire sortir le mélange, tenez fermement l'extrémité entortillée et guidez la douille avec l'autre main. Poussez légèrement vers le bas pour soulevez la douille.

## CRÉER DES FORMES

La pâte des cookies viennois se prête à toutes sortes de formes.

### COOKIES VIENNOIS

Le dessus des cookies viennois est traditionnellement en forme de tourbillons.



Versez le mélange dans une poche équipée d'une douille en étoile de 12 mm. Disposez des rosettes de 5 mm de diamètre sur les plaques de four graissées, en les espaçant bien.

### TOURBILLONS VIENNOIS

En sandwich entre deux cookies viennois, mettez de la crème au beurre et un peu de confiture d'abricots passée.

### BÂTONNETS SUISSES

Ces bâtonnets sont très faciles à confectionner.



Versez le mélange dans une poche munie d'une douille en étoile d'1 cm. Tracez des bâtonnets de 6 cm de long, bien espacés, sur des plaques de four graissées.

### HUÎTRES

Ces jolis biscuits à la forme élaborée ressemblent à des coquilles d'huître.



Versez le mélange dans une poche équipée d'une douille en forme d'étoile d'1 cm et tracez environ 5 segments pour faire des coquilles. Élargissez l'une des extrémités de chaque segment et effilez l'autre.

### TOURBILLONS AU CHOCOLAT ET À LA VANILLE

Présentez ces cookies bicolores dans des petits moules en papier.

1 Divisez le mélange en 2 parts égales et incorporez 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre dans l'une des moitiés. Versez le mélange vanillé d'un côté d'une poche équipée d'une douille en forme d'étoile d'1 cm, puis versez le mélange chocolaté de l'autre côté.



2 Pressez le mélange dans 12 moules en papier, en formant de jolis tourbillons rayés.

## AUTRES FORMES

La poche à douille peut être utilisée pour beaucoup d'autres préparations, de façon à créer des formes de longueurs et de largeurs régulières.

### LANGUES DE CHAT

Ces biscuits traditionnels sont longs, ovales et minces avec une consistance légèrement râpeuse (d'où leur nom).

**Pour 18 biscuits**

75 g de beurre mou
125 g de sucre glace tamisé
2 gros blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
75 g de farine ordinaire

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez 2 plaques de four ou bien garnissez-les de papier sulfurisé. Battez le beurre en crème avec 115 grammes de sucre glace, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et floconneux.

2 Dans un récipient séparé, fouettez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez en deux fois le sucre en poudre, en fouettant bien après chaque addition. Incorporez les blancs au beurre battu en crème, puis la farine.

3 Versez le mélange dans une poche équipée d'une douille d'1 cm et tracez des segments de 6 cm de long sur les plaques de four préparées, en les espaçant de 5 cm.

4 Faites cuire les biscuits pendant 5 à 7 min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Laissez reposer sur les plaques pendant 5 min avant de transférer sur une grille pour laisser refroidir complètement.

## COURONNES EXTRA-FINES

Faites cuire au four des rectangles de pâte, puis enroulez-les en forme de couronnes. Ces délicats biscuits constitueront de jolis récipients pour les crèmes glacées, les sorbets, les mousses ou les fruits frais.





**Pour 6 biscuits**

1 blanc d'œuf

50 g de sucre en poudre extra-fin

25 g de farine ordinaire

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). À l'aide d'un crayon, dessinez 6 rectangles de 20 × 7,5 cm sur 6 morceaux de papier sulfurisé.

2 Fouettez le blanc d'œuf et le sucre en neige dans une jatte. Incorporez délicatement la farine et mélangez bien. Confectionnez une poche en papier sulfurisé et coupez la pointe de façon à créer un petit orifice.



3 Versez le mélange dans la poche en papier, par l'orifice. Sur les 6 rectangles de papier sulfurisé, tracez en zigzag de fines lignes de préparation, de façon à remplir les contours, puis ajoutez-en un peu le long d'un des grands bords.

4 Faites cuire pendant 3 min environ. Sortez du four et enroulez aussitôt les biscuits autour d'un verre.

5 Décollez le papier sulfurisé et mettez les couronnes debout. Retirez le verre. Si le mélange durcit avant que toutes les couronnes soient prêtes, remettez-le au four quelques secondes. Réfrigérez les couronnes puis conservez-les dans un récipient hermétique.

## CHURROS ESPAGNOLS

Ces petits gâteaux espagnols sont faits avec de la pâte à choux sucrée, frite dans de l'huile bouillante. Saupoudrez-les généreusement de sucre à la cannelle et dégustez-les chauds.

**Pour 25 churros**

75 g de beurre coupé en dés

115 g de farine ordinaire

50 g de sucre en poudre extra-fin, plus 1 cuil. à soupe

3 œufs légèrement battus

1/2 cuil. à café de cannelle en poudre

1 Faites chauffer le beurre et 25 cl d'eau dans une petite casserole à fond épais, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Versez la farine et 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre sur un morceau de papier sulfurisé.

2 Dès que le beurre a fondu, portez à ébullition, puis ajoutez la farine et le sucre. Hors du feu, battez vigoureusement le mélange. Laissez refroidir 5 min, puis incorporez progressivement les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et brillant.

3 Remplissez une grande casserole à fond épais ou une friteuse d'huile jusqu'à mi-hauteur et faites chauffer à 190 °C. Versez la pâte à gâteau dans une poche équipée d'une douille en forme d'étoile d'1 cm. Pressez 5 bâtonnets de pâte de 10 cm de long dans l'huile bouillante. Faites frire pendant 2 min, jusqu'à ce que les churros soient dorés et croustillants.



4 Sortez les churros de l'huile à l'aide d'une écumoire et égouttez sur du papier absorbant. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Ajoutez la cannelle à la cuillerée à soupe de sucre et saupoudrez les churros avec le mélange. Servez chaud.

# Les biscuits pressés

Confectionner des biscuits de différentes formes devient étonnamment facile lorsqu'on dispose d'une presse à gâteaux. Ces presses, qui s'utilisent avec des pâtes molles, sont vendues avec un assortiment de disques portant des motifs différents et elles sont réglables, ce qui permet de varier les formes et les dimensions.

## FLEURS DE VANILLE

Ces jolis biscuits sont parfumés à l'extrait de vanille.

**Pour 25 biscuits**

100 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
175 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de lait
1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Battez le beurre en crème avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et floconneux. Incorporez le jaune d'œuf en battant. Ajoutez la farine, puis incorporez le lait et l'extrait de vanille. Pétrissez pendant quelques secondes, afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.



2 Remplissez le cylindre de la presse à gâteaux presque jusqu'en haut avec la pâte, puis vissez le piston. Pressez la pâte sur les plaques de four préparées, en espaçant bien les biscuits.



3 Mettez les plaques de four au réfrigérateur pendant au moins 30 min. Cela raffermit la pâte et évitera que les cookies se déforment au cours de la cuisson.

4 Faites cuire pendant 15 min au four, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer. Laissez refroidir sur les plaques de four pendant 5 min, puis transférez sur une grille.

## MARGUERITES EN CHOCOLAT

Cette pâte au chocolat foncée donne d'excellents résultats avec une presse à gâteaux.

**Pour 12 biscuits**

175 g de beurre mou
40 g de sucre glace tamisé
175 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
3 cuil. à soupe de farine de maïs

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four ou bien garnissez-les de papier sulfurisé. Battez le beurre en crème avec le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et floconneux.

2 Ajoutez les 2 farines. Incorporez le cacao et mélangez soigneusement.

3 Remplissez la presse de pâte presque jusqu'en haut, puis vissez le piston.

4 Pressez la pâte sur les plaques de four, en espaçant bien les biscuits.

5 Faites cuire pendant 12 min environ, jusqu'à ce que les marguerites commencent à dorer. Laissez-les durcir pendant quelques minutes sur les plaques de four, puis transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

### CONSEILS ET TECHNIQUES

- Pour obtenir une consistance vraiment légère, battez le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et incorporez doucement la farine.
- La pâte doit traverser les petits trous des disques de la presse ; les ingrédients en morceaux comme les noix hachées, les fruits secs ou les pépites de chocolat sont donc à écarter.
- La consistance de la pâte doit être suffisamment molle pour passer par la presse, mais assez ferme pour ne pas se déformer pendant la cuisson.
- Quand le mélange se montre trop épais, ajoutez quelques gouttes de lait.
- Si la pâte est trop molle et colle aux disques, laissez-la au réfrigérateur pendant 30 min pour la raffermir.
- Des pépites de chocolat, des cristaux de sucre, des fruits à écale ou d'autres ingrédients solides peuvent venir compléter les biscuits avant leur cuisson.

# Les biscuits moulés

Les biscuits faits avec un moule présentent un fini professionnel. On peut mouler la pâte puis la démouler avant de la mettre au four, ou bien la faire cuire directement dans le moule. Il n'est pas indispensable d'acheter des fournitures spéciales, des moules ordinaires feront l'affaire.

## SABLÉS

Les moules à sablés portent parfois un motif de chardon et ils existent en différentes tailles. Avant sa première utilisation, badigeonnez le moule avec de l'huile sans saveur, puis essuyez-le avec du papier absorbant.



1 Préparez la pâte et étalez-la en un disque de 15 cm de diamètre. Mettez-la, en appuyant bien, dans un moule à sablés de 18 cm de diamètre. Garnissez une plaque de four de papier sulfurisé.



2 Renversez le moule sur la plaque de four, en le tapotant pour faire tomber la pâte. Faites durcir au réfrigérateur pendant 30 min.



3 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Faites cuire le sablé pendant 35 à 40 min, jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Saupoudrez-le avec un peu de sucre en poudre, puis laissez refroidir.

## MADELEINES

Ces gâteaux au citron sont cuits dans des moules en forme de coquillage.

**Pour 15 biscuits**

1 œuf
75 g de sucre en poudre extra-fin
75 g de farine à gâteaux
1 sachet de levure chimique
le zeste finement râpé d'1/2 citron
75 g de beurre fondu et tiédi

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Badigeonnez les moules avec du beurre fondu. Placez-les 10 min au réfrigérateur, puis badigeonnez-les à nouveau avec du beurre fondu. Farinez et secouez pour évacuer l'excédent de farine.

2 Dans une jatte, fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange épais : le fouet doit laisser une trace lorsqu'on le soulève. Ajoutez la moitié de la farine et la levure chimique, puis incorporez le zeste de citron. Versez la moitié du beurre fondu le long de la paroi de la jatte, et incorporez-le graduellement au mélange.

3 Ajoutez le reste de farine, puis incorporez le reste du beurre fondu en le laissant couler le long de la paroi de la jatte.



4 Remplissez les moules du mélange. Faites cuire au four pendant 10 min, jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Laissez reposer quelques instants, puis décollez les madeleines avec une spatule en métal et transférez-les sur une grille.

## PETTICOAT TAILS

En français, le nom de ces sablés pourrait se traduire par « bords de jupon ».



1 Déposez et pressez de la pâte sablée dans un moule à tarte cannelé à fond amovible de 18 cm.

2 Piquez le dessus avec les dents d'une fourchette et divisez la pâte en 8 parts avec un couteau aiguisé. Si vous n'avez qu'un moule à bords droits, dessinez du bout des doigts un motif cannelé sur les bords de la piste.

BARRES ET CARRÉS

Faites cuire la pâte dans un moule à fond amovible carré ou rectangulaire, avant de la couper en morceaux.

1 Déposez une portion de pâte sablée dans un moule carré de 15 cm ou deux portions dans un moule rectangulaire de 18 x 28 cm.



2 Pour obtenir des carrés, coupez deux fois dans la longueur, puis deux ou quatre fois transversalement, selon que le moule est carré ou rectangulaire. Pour faire des barres, coupez en deux dans la longueur, puis coupez transversalement aux dimensions souhaitées.

PETITS COOKIES MOULÉS

Utilisez des moules à tartelettes ou de jolis moules à chocolat en métal.



Remplissez les moules de pâte et faites cuire. Autre possibilité : démouler les disques de pâte sur les plaques de four graissées ou garnies de papier sulfurisé. Réfrigérez avant de mettre au four.

## MODELER À LA MAIN LA PÂTE À COOKIES

On peut créer toutes sortes de formes en modelant à la main la pâte à cookies. Les mélis-mélos *(jumbles)* et les bretzels sont les biscuits moulés à la main les plus classiques. Choisissez une pâte qui ne se déforme pas à la cuisson.

BISCUITS À LA FOURCHETTE

Ces sont les plus simples à réaliser : il faut former des boulettes de pâte, puis les aplatir avec les dents d'une fourchette qui imprime un motif sur le dessus.

**Pour 16 biscuits**

115 g de beurre fondu
50 g de sucre en poudre extra-fin
150 g de farine à gâteaux

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 plaques de four. Battez le beurre en crème dans une jatte, puis ajoutez le sucre en continuant de fouetter. Incorporez la farine et pétrissez avec les mains.



2 Faites des boulettes de la taille d'une noix et disposez-les sur les plaques de four, en les espaçant bien. Aplatissez les biscuits avec une fourchette humidifiée.

3 Faites cuire au four 10 à 12 min, afin que les biscuits soient dorés. Laissez sur les plaques de four quelques minutes, puis mettez à refroidir sur une grille.

BRETZELS

La forme sophistiquée de ces biscuits exige une pâte très souple.

**Pour 40 biscuits**

115 g de beurre mou
115 g de sucre glace tamisé
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe de sirop de maïs
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
250 g de farine ordinaire

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 plaques de four. Battez le beurre en crème avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et onctueux. Incorporez l'œuf, le sirop de maïs et l'extrait de vanille. Ajoutez la farine et mélangez. Pétrissez cette pâte sur une surface farinée, puis enveloppez-la de film plastique et réfrigérez 30 min.

2 Divisez la pâte en 40 morceaux et recouvrez de film plastique ceux que vous n'utilisez pas immédiatement. Roulez l'un des morceaux en une très fine saucisse longue de 25 cm environ.



3 Faites une boucle en joignant les extrémités et en les ramenant vers l'intérieur. Confectionnez ainsi d'autres bretzels. Réfrigérez-les 30 min.

4 Faites cuire au four 10 min, afin que les bretzels soient légèrement dorés, puis laissez-les refroidir sur une grille.

# Les barres

Les barres sont une sorte d'intermédiaire entre le gâteau et le cookie : certaines sont minces et croquantes, les autres épaisses et moelleuses, ou légères et spongieuses. Les brownies et les biscuits à l'avoine sont constitués d'une seule épaisseur, mais beaucoup en comptent plusieurs, ce qui permet de combiner des textures et des saveurs diverses. Parfois, on fait d'abord cuire, partiellement ou complètement la pâte, avant d'ajouter la garniture, puis on réduit la température du four pour empêcher celle-ci de brûler.

Utilisez toujours les moules qui sont conseillés dans les recettes, car tout changement peut avoir des répercussions sur le temps de cuisson et le résultat final.

BARRES AUX FRUITS
ET AUX AMANDES

Cette friandise associe plusieurs textures et saveurs.

**Pour 15 barres**

250 g de farine ordinaire
175 g de beurre ou de margarine froid(e) et coupé(e) en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin ou de cassonade

***Pour la garniture***

125 g de cerises confites hachées
50 g de raisins de Smyrne
50 g d'amandes hachées

***Pour la décoration***

115 g de beurre ou de margarine ramolli(e)
115 g de sucre en poudre extra-fin
2 œufs
50 g de farine ordinaire
50 g d'amandes en poudre
sucre glace pour saupoudrer



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez le fond d'un moule à gâteaux de 18 × 28 × 2,5 cm. Versez la farine dans une jatte. C'est à ce stade que l'on incorpore les ingrédients secs comme les épices en poudre ou le cacao en poudre (en remplacement de la même quantité de farine).

2 Ajoutez le beurre ou la margarine en malaxant jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez le sucre ou la cassonade. Si vous utilisez des arômes solides comme de la noix de coco ou des pépites de chocolat, ajoutez-les en même temps que le sucre. Pétrissez la pâte avec vos mains.



3 Mettez le mélange dans le moule en le tassant bien. Égalisez la surface avec le dos d'une cuillère. Piquez la pâte avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper, puis faites cuire pendant 10 min. Sortez du four.



4 Baissez la température du four à 160 °C (th. 5). Mélangez les ingrédients de la garniture, puis étalez-les sur la pâte en une couche régulière. Battez le beurre ou la margarine en crème avec le sucre, puis incorporez les œufs. Ajoutez la farine et incorporez les amandes en poudre. Étalez la préparation en une couche régulière sur les fruits et les amandes.



5 Faites cuire au four pendant 30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et ferme au toucher. Pour vérifier la cuisson, enfoncez une lame de couteau dans le gâteau : elle doit ressortir parfaitement propre. Laissez refroidir dans le moule 15 min. Saupoudrez de sucre glace et coupez en barres.

**Variantes**

- *Garnissez de fruits secs hachés ou d'une épaisse couche de confiture.*
- *Parfumez le nappage avec un peu de zeste d'agrume finement râpé.*

## NAPPAGES

On peut utiliser toutes sortes de nappages pour les barres. La pâte doit être assez ferme, mais le nappage peut être plus mou, depuis le gâteau mousseline au caramel jusqu'à de la meringue au chocolat. Voici quelques idées de nappage pour un moule de 18 x 28 cm.

### CRUMBLE OU STREUSEL

Ici, il faut une pâte légèrement moelleuse ou collante avec une garniture molle comme de la confiture, de la compote de fruits ou du caramel mou.



Battez 115 grammes de beurre en crème, puis incorporez 50 grammes de sucre blond. Ajoutez 115 grammes de semoule et 115 grammes de farine complète, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez 1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre. Saupoudrez cette garniture sur la pâte et tassez. Faites cuire dans un four chauffé à 160 °C (th. 5) pendant 40 min.

### NOIX DE COCO

Ce nappage léger a un goût délicat et une texture merveilleuse. Battez 2 œufs, puis incorporez 115 grammes de cassonade, 25 grammes de riz pilé et 150 grammes de noix de coco râpée non sucrée. Étalez cette garniture sur la pâte et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 25 min.

### MERINGUE

La meringue fait un nappage merveilleusement léger qui fond dans la bouche.



Dans une jatte, battez 2 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez graduellement 115 grammes de sucre en poudre à raison d'1 cuillerée à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne dur et brillant. Ajoutez 1/2 cuillerée à café de farine de maïs et 1 cuillerée à café de jus de citron. Étalez cette garniture sur la pâte et faites tournoyer avec une spatule en métal afin de former de petits pics. Faites cuire dans un four chauffé à 140 °C (th. 4) pendant 40 min, afin que la meringue durcisse et devienne dorée.

### SABLÉ RÂPÉ

Pour préparer ce riche nappage, dans une jatte, battez en crème 115 grammes de beurre mou et 40 grammes de sucre brun. Dans un bol, mélangez 1 cuillerée à café d'huile de tournesol, 1 cuillerée à café d'extrait de vanille et 1 jaune d'œuf, et incorporez-les à la préparation à base de beurre. Ajoutez 200 grammes de farine, 25 grammes de farine de maïs et 1/2 cuillerée à café de levure. Mélangez bien et pétrissez 30 s sur un plan de travail légèrement fariné. Enveloppez dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min. Râpez sur la pâte ou sur la garniture, et tassez pour faire pénétrer. Faites cuire à 150 °C (th. 4) pendant 45 min.

### MOUSSE AU CITRON

Dans une jatte, mettez le zeste finement râpé de 2 citrons jaunes et de 2 citrons verts, 225 grammes de beurre fondu, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre extra-fin et 3 œufs. Fouettez jusqu'à obtenir un épais mélange mousseux. Ajoutez 40 grammes de farine, 1/2 cuillerée à café de levure, 2 cuillerées à soupe de jus de citron jaune ou vert, et mélangez. Versez cette mousse sur la pâte et faites cuire dans un four chauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 min.

### CARAMEL AUX CACAHUÈTES

Mettez 175 grammes de sucre en poudre brun, 2 cuillerées à soupe de sirop de maïs et 175 grammes de beurre dans une casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le sucre ait fondu, puis portez à ébullition et laissez mijoter 5 min pour caraméliser. Incorporez 175 grammes de cacahuètes grillées, non salées. Étalez immédiatement sur la pâte et laissez refroidir.

### CHOCOLAT

Ce nappage, très facile à préparer, donne toujours d'excellents résultats.



Coupez en morceaux 350 grammes de chocolat noir, de chocolat au lait ou de chocolat blanc. Parsemez sur la pâte chaude, puis remettez au four pendant 1 min pour faire fondre. Coupez en barres juste avant que le chocolat ait fini de durcir.

## COMMENT RÉUSSIR DES BROWNIES

Les brownies, dont le nom provient de leur couleur foncée, doivent être moelleux à l'intérieur et entourés d'une croûte sucrée. Il existe de nombreuses recettes de brownies. Les plus simples sont confectionnés uniquement avec de la poudre de cacao non sucrée, les plus riches contiennent de grandes quantités de chocolat fondu. On ajoute souvent un peu de café : son goût ressort à peine, mais cela permet de tempérer le côté sucré. Les véritables brownies contiennent une proportion élevée de sucre et de matières grasses, et la plupart sont enrichis de noix ou de noix de pécan.

Les brownies allégés ou fabriqués avec du chocolat blanc sont souvent appelés des « blondies ».

Il est essentiel de sortir les brownies du four dès la fin du temps de cuisson, même s'ils paraissent encore très mous : ils durciront à l'air. Si vous les laissez trop cuire, ils perdront leur texture moelleuse caractéristique.

### DÉCLINAISONS

**Double chocolat** À la place des noix hachées, incorporez des pépites de chocolat.

**Noix et chocolat** Remplacez la moitié des noix hachées par du chocolat blanc haché.

**Noix de macadamia** Au lieu des noix hachées, mettez des noix de macadamia entières.

**Amandes** Remplacez les noix et l'extrait de vanille par des amandes et de l'extrait d'amandes.

## BROWNIES CLASSIQUES

D'une couleur et d'un goût riches, ces gâteaux sont réputés pour leur moelleux délicieux.

**Pour 24 brownies**

225 g de chocolat noir
225 g de beurre coupé en dés
3 œufs
225 g de sucre en poudre extra-fin
2 cuil. à soupe de café noir corsé
75 g de farine à gâteaux
1 pincée de sel
150 g de noix hachées
1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez ou garnissez de papier sulfurisé un moule de 18 x 28 cm. Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le avec le beurre dans un récipient supportant la chaleur.



2 Faites fondre au bain-marie pendant 5 à 10 min, en remuant de temps en temps. Retirez du feu et laissez refroidir 5 min.

3 Dans une jatte, battez les œufs, le sucre et le café, jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide. Incorporez graduellement le chocolat fondu en continuant de battre.



4 Ajoutez la farine et le sel, puis les noix et l'extrait de vanille.



5 Versez le mélange dans le moule et faites cuire au four pendant 35 min, jusqu'à ce que le milieu du brownie soit ferme au toucher. Ne laissez pas cuire davantage, car la pâte durcirait et se dessécherait en refroidissant.



6 Laissez le brownie refroidir dans le moule, puis démoulez sur une planche. Retirez la croûte du bord et découpez en carrés à l'aide d'un couteau-scie.

GARNIR LES MOULES ET RÉDUIRE LEUR TAILLE

Il est important de garnir les moules de papier sulfurisé ou d'aluminium pour confectionner des barres : les gâteaux sont ainsi plus faciles à démouler. Si vous utilisez du papier d'aluminium, vous devrez le badigeonner avec de l'huile alimentaire avant de verser le mélange dedans. Si vous utilisez du papier sulfurisé, il est inutile de le graisser.

**Garnir le fond** Pour certaines recettes, il suffit de garnir le fond du moule – qu'il soit rond, carré ou rectangulaire.
Placez le moule sur une feuille de papier d'aluminium ou sulfurisé et, à l'aide d'un crayon, dessinez-en soigneusement les contours. Découpez avec les ciseaux juste à l'intérieur du trait, de façon que la forme ait les dimensions internes du moule. À l'aide d'un morceau de papier absorbant



beurré ou humecté d'une huile insipide comme de l'huile de tournesol, graissez l'intérieur du moule. Posez le papier sulfurisé ou d'aluminium sur le fond, en appuyant bien sur les coins.

**Moules carrés et rectangulaires** Pour garnir le fond ainsi que les parois des moules carrés et rectangulaires, placez le moule sur un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium beaucoup plus grand que lui et dessinez ses contours à l'aide d'un crayon. Coupez en ligne droite depuis le bord du papier jusqu'aux quatre coins du rectangle ou du carré. Retournez le morceau de papier de façon que la partie marquée au crayon soit dirigée vers le bas. Repliez chaque



côté le long de son trait de crayon. Graissez le moule, puis garnissez-le de papier en repliant les coins.

**Moules ronds** Pour garnir un moule rond, posez-le sur un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium, et dessinez ses contours avec un crayon. Découpez le cercle juste à l'intérieur du trait. Ensuite, coupez une bande de papier plus large de 2 cm que la profondeur du moule (la bande de papier doit être suffisamment longue pour faire le tour du moule, en lui ajoutant encore 3 cm). Repliez le bord inférieur sur 1 cm, puis pratiquez des entailles à 2,5 cm d'intervalle depuis le bord jusqu'au pli.



Graissez le moule, puis enroulez la bande de papier autour des parois de façon que le bord entaillé repose à plat sur le fond. Posez le disque de papier sur le fond du moule, en recouvrant le papier entaillé. Graissez légèrement le papier si nécessaire.

**Réduire la taille du moule** Si le moule est trop grand, vous pouvez réduire sa taille en plaçant une bande d'aluminium transversalement. Confectionnez une longue bande de papier d'aluminium de triple épaisseur et coupez-la aux dimensions de trois côtés du moule. Repliez-la



le long d'un des bords longs, de manière qu'elle fasse un joint, puis glissez-la à l'intérieur du moule afin d'obtenir la taille requise. Le poids du mélange maintiendra en place le joint et la cloison.

# Les cookies instantanés

Si vous avez envie de cookies frais mais que vous êtes pris par le temps, vous pouvez passer au micro-ondes une préparation cuisinée à l'avance ou bien utiliser une pâte toute faite vendue dans le commerce. Autre possibilité : choisir une recette de cookies sans cuisson.

## COOKIES DE RÉFRIGÉRATEUR

On les appelle ainsi parce que la pâte peut être préparée à l'avance et conservée jusqu'à deux semaines au réfrigérateur avant d'être cuite. Grâce à cela, vous pouvez avoir des cookies frais presque instantanément. Cette solution est idéale pour les personnes gourmandes qui ne disposent pas de beaucoup de temps.

Enroulez la pâte de façon à former une longue saucisse mince et enveloppez-la dans du film plastique avant de la placer au réfrigérateur. Riche en matières grasses, cette pâte doit être réfrigérée pendant au moins une heure pour être suffisamment ferme, ce qui la rend plus facile à couper et l'empêche de se déformer à la cuisson.

La consistance des cookies dépend en partie de l'épaisseur des tranches : plus celles-ci sont minces, plus les cookies se montreront secs et croustillants ; plus elles sont épaisses, plus les cookies seront moelleux. Les cookies contenant des morceaux de chocolat ou de fruits à écale gagnent à être épais. Quand la pâte est épaisse, faites cuire les cookies dans un four légèrement moins chaud et pendant un peu plus longtemps, pour être certain qu'ils sont bien cuits au milieu.

## COOKIES INSTANTANÉS À LA VANILLE

Il suffit de quelques gouttes d'extrait de vanille pour aromatiser ces cookies.

**Pour 32 cookies**

150 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf légèrement battu
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
225 g de farine ordinaire



1 Dans une jatte, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Pétrissez légèrement la pâte sur un plan de travail fariné, puis enroulez-la en forme de saucisse de 5 cm de diamètre et 20 cm de long. Enveloppez de film plastique et réfrigérez au moins 1 h. Pour faire des mini-cookies, partagez la pâte en deux et confectionnez des saucisses plus minces.



2 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Coupez la pâte en tranches de 5 mm d'épaisseur, avec un couteau préalablement passé sous l'eau et essuyé.

3 Une fois que vous avez le nombre de cookies souhaité, enveloppez le reste de pâte de film plastique et replacez-la au réfrigérateur.



4 Disposez les cookies sur des plaques de four non graissées, à intervalles de 2,5 cm. Faites-les cuire au four 12 min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Laissez reposer sur les plaques 2 à 3 min, puis mettez à refroidir sur une grille. Utilisez le reste de pâte dans les 7 jours ou enveloppez-la de 2 épaisseurs de film plastique pour la conserver jusqu'à 3 mois au congélateur.

**PÂTE PRÊTE À L'EMPLOI**

Si vous n'avez pas le temps de préparer la pâte vous-même, vous pouvez l'acheter toute faite. La pâte prête à l'emploi se vend généralement en paquets. Il en existe plusieurs sortes, mais la pâte pour cookies aux pépites de chocolat est la plus courante. Disposez les monticules de pâte sur les plaques de four graissées et faites-les cuire conformément aux instructions du fabricant. Une fois ouvertes, les barquettes de pâte se conservent au réfrigérateur plusieurs jours, de sorte que vous pouvez grignoter des cookies frais à tout moment de la journée.

## COOKIES SANS CUISSON

Plusieurs sortes de biscuits ne demandent aucune cuisson. Il suffit de mélanger les ingrédients secs et de laisser reposer la préparation jusqu'à ce qu'elle durcisse. L'agent de liaison peut être du chocolat, qui donne des cookies secs et durs, ou du sirop et de la guimauve, qui produisent des cookies plus moelleux. Versez le mélange dans des moules en papier ou dans un moule peu profond graissé, puis coupez-le en carrés, en barres ou en triangles dès qu'il est suffisamment dur.

### COOKIES AU CHOCOLAT

Les plus simples des cookies sans cuisson sont à base de céréales de petit déjeuner, tels les pétales de maïs, mélangées avec du chocolat noir fondu, du sirop de maïs ou d'érable et du beurre. D'autres peuvent contenir des biscuits ordinaires écrasés ou émiettés, des fruits secs et des fruits à écale. Laissez toujours le chocolat fondu refroidir avant d'ajouter les ingrédients secs.

Pour préparer une pâte simple, faites fondre 65 grammes de beurre avec 175 grammes de chocolat noir et laissez refroidir. Incorporez 75 grammes de sablés écrasés, 50 grammes d'amandes effilées, 50 grammes de fruits secs hachés et 50 grammes de chocolat blanc coupé en morceaux.

### COOKIES SANS CHOCOLAT

Pour faire prendre des cookies sans cuisson, vous pouvez utiliser un mélange de sucre (ou de sirop de maïs) cuit et de beurre, de guimauve et de caramel mou fondus. Une préparation qui réussit toujours comporte des quantités égales de caramel mou, de beurre et de guimauve mélangées avec du riz soufflé. Pour une pâte de base, faites fondre 115 grammes de beurre, 115 grammes de guimauve et 115 grammes de caramel mou dans une casserole, puis incorporez 115 grammes de riz soufflé.

### COOKIES RONDS

Versez la pâte à cookies sur une feuille de papier d'aluminium ou sulfurisé, donnez-lui la forme d'une saucisse de 20 cm de long et enveloppez-la dans du film plastique. Mettez au réfrigérateur pour raffermir, puis coupez en tranches d'1 cm d'épaisseur.

### TRANCHES TRIANGULAIRES

Certains cookies sont une tarte ronde coupée en tranches triangulaires.



1 Versez le mélange dans un moule rond peu profond de 20 cm de diamètre ou dans un moule carré de 15 cm, légèrement graissé. Réfrigérez 1 à 2 h, jusqu'à ce que la pâte soit ferme mais pas dure.



2 Démoulez la tarte, puis coupez-la en tranches fines à l'aide d'un couteau aiguisé.

### TRIANGLES

Plutôt que des cookies individuels, vous pouvez préparer un gâteau entier et le couper en tranches une fois qu'il a durci.

1 Tapissez de film plastique le fond et trois côtés d'un moule carré de 18 cm de côté. Graissez le film plastique. Appuyez le quatrième côté du moule contre une boîte, de façon à l'incliner à 45°.



2 Versez le mélange dans le moule et égalisez avec le dos d'une cuillère. Laissez durcir, puis placez quelque temps au réfrigérateur. Pour servir, démoulez, retirez le film plastique et coupez le gâteau en tranches triangulaires d'1 cm.

### COOKIES MARBRÉS SANS CUISSON

La plupart des cookies sans cuisson sont constitués d'une seule épaisseur, mais certains sont plus riches, comportant deux couches ou davantage. Vous devrez les couper sans les abîmer, aussi faut-il éviter d'avoir des épaisseurs plus fragiles que les autres. Le *nanaimo* canadien est un exemple typique de cookie en dégradé sans cuisson. La pâte non friable contient des fruits à écale, la garniture est ferme et lisse, et le nappage au chocolat comporte un peu d'huile qui l'empêche de se fendiller quand on le coupe.

## COOKIES AU MICRO-ONDES

De nombreuses recettes prévues pour une cuisson au four traditionnel exigent d'être adaptées pour une cuisson au micro-ondes. Parfois la conversion est impossible ; d'autres fois, le résultat est tout aussi bon.

Lorsque vous faites cuire des cookies au micro-ondes, il est essentiel de les disposer en cercle afin qu'ils cuisent de façon égale. N'ajoutez surtout pas de cookie au centre, il cuirait plus lentement que les autres.

### COOKIES MOELLEUX AUX AMANDES

Ces cookies aux amandes ont l'avantage de rester moelleux un certain temps après leur cuisson.

**Pour 12 cookies**

50 g de beurre mou
50 g de sucre brun
1 jaune d'œuf
75 g de farine ordinaire
25 g d'amandes en poudre



1 Battez le beurre en crème avec le sucre dans une jatte. Incorporez le jaune d'œuf en battant. Ajoutez la farine ainsi que les amandes en poudre, et mélangez doucement. Si vous le souhaitez, vous pouvez incorporer d'autres ingrédients comme des cerises confites hachées, un mélange de fruits secs ou des fruits à écale hachés.



2 Disposez 6 cuillerées de mélange en cercle sur le plateau du micro-ondes ou sur un morceau de papier sulfurisé coupé aux dimensions du four. Faites cuire pendant 1 à 2 min sur la position maximale, jusqu'à ce que le dessus des cookies soit sec.



3 Laissez les cookies reposer pendant 1 min, puis transférez-les sur une grille avec précaution car les bords sont encore mous. Les cookies finiront de cuire et de durcir en refroidissant.

### BARRES AU MICRO-ONDES

Pour réussir la cuisson des barres au micro-ondes, faites-les cuire dans un moule à tarte rond de 4 cm de profondeur, puis coupez-les en parts. Pour les pâtes sablées, le centre risque d'avoir du mal à cuire convenablement, mais les pâtes à base de sirop ou riches en matières grasses comme celle des galettes à l'avoine ne posent pas de problème.

### GALETTES À L'AVOINE ET AU CITRON

Préparées avec des flocons d'avoine, ces galettes sont épaisses et moelleuses.

**Pour 8 galettes**

75 g de beurre coupé en dés
4 cuil. à soupe de sirop de maïs
115 g de cassonade
175 g de flocons d'avoine
le jus et le zeste râpé d'1/2 citron



1 Mettez le beurre, le sirop et le sucre dans un récipient creux adapté au micro-ondes. Chauffez en position moyenne 3 à 4 min, en remuant à mi-cuisson.



2 Incorporez les flocons d'avoine, le zeste et le jus de citron. Versez le mélange dans un moule à tarte allant au micro-ondes de 20 cm de diamètre.

3 Faites cuire à pleine puissance 3 à 4 min, jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Sortez du four, laissez tiédir et coupez en parts. Laissez refroidir complètement dans le plat.

## FORMES DIFFÉRENTES

Les cookies au micro-ondes ne doivent pas obligatoirement être ronds mais, quelle que soit leur forme, il faut qu'ils soient disposés en cercle. Les cookies de forme irrégulière seront placés sur le bord du plateau. Lorsque vous faites cuire des bâtonnets au micro-ondes, ne les rangez pas comme les rayons d'une roue, mais parallèlement au bord du plateau, en une ou deux rangées.

## TORTILLONS AU FROMAGE ET AU SÉSAME

Ces amuse-gueule salés accompagneront des soupes ou des salades.

**Pour 36 tortillons**

115 g de farine ordinaire
1 pincée de sel
1/2 cuil. à café de moutarde
50 g de beurre froid coupé en dés
50 g de fromage râpé à goût prononcé (comté, cheddar...)
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe de graines de sésame



1 Dans une jatte, mélangez la farine, le sel et la moutarde. Incorporez le beurre, en malaxant afin que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le fromage, le jaune d'œuf et 2 cuillerées à café d'eau froide. Formez une pâte ferme. Pétrissez légèrement sur un plan de travail fariné.

2 Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et coupez-la en bâtonnets d'environ 7,5 cm de long et 5 mm de large.



3 Entortillez les bâtonnets sur eux-mêmes. Déposez les graines de sésame dans une assiette et roulez les tortillons dedans pour bien les enrober. Garnissez un plateau de micro-ondes avec du papier sulfurisé et disposez 12 tortillons dessus, en cercle.



4 Faites cuire à pleine puissance 2 à 3 min, jusqu'à ce que les tortillons soient fermes au toucher. Laissez reposer pendant 2 min, puis mettez à refroidir sur une grille. Faites cuire le reste des tortillons au fromage de la même manière.

**Conseil**

*Pour les fours à micro-ondes, il n'existe pas de puissance ou de thermostat standard. Ainsi, les temps de cuisson sont donnés ici à titre purement indicatif, prévus pour des fours de 750 watts.*

### RÉUSSIR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Utilisez toujours des matériaux allant au micro-ondes. Le verre et la porcelaine conviennent, mais évitez le plastique et le métal.
- Au micro-ondes, les cookies ne dorent pas de la même façon que dans un four traditionnel. Les pâtes colorées comme celles au gingembre et au chocolat donnent donc de meilleurs résultats.
- Pour améliorer l'aspect des cookies cuits au micro-ondes, glacez-les après la cuisson ou saupoudrez-les de sucre.
- Les ingrédients ajoutés comme le chocolat, les fruits à écale et les fruits secs doivent être coupés en petits morceaux de taille égale.
- Évitez de couvrir les cookies pendant la cuisson afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Au micro-ondes, les cookies continuent à cuire quelques instants après l'extinction de l'appareil, aussi faut-il l'arrêter un peu avant la fin du temps de cuisson. Ouvrez la porte du four en cours d'opération pour vérifier la cuisson. Le meilleur moyen de voir si un cookie est cuit est de l'ouvrir : si le milieu commence à changer de couleur, il est cuit. Respectez le même temps de cuisson pour les fournées suivantes.
- Les aliments riches en sucre ou en matières grasses cuisent très vite et brûlent facilement au micro-ondes. Prévoyez un temps de cuisson minimal et surveillez attentivement les cookies. Rappelez-vous que si vous diminuez leur nombre, le temps de cuisson doit être écourté.

# La cuisson des cookies

Dans la réussite des cookies, la cuisson a autant d'importance que la préparation de la pâte.

## CUISSON AU FOUR

N'oubliez jamais de préchauffer le four. Comptez environ 15 min pour atteindre la température voulue (sauf pour les fours équipés d'un ventilateur, qui chauffent plus vite).

Sauf indication contraire, il faut faire cuire les cookies au milieu du four, ou juste au-dessus. Quand vous en faites cuire de grandes quantités, n'enfournez pas plus de deux plaques à la fois, car cela risque de faire baisser la température du four, en particulier si les cookies sortent du réfrigérateur.

## COMMENT UTILISER LES PLAQUES DE FOUR

Si vous étrennez une nouvelle plaque, vérifiez qu'elle est bien aux dimensions du four avant de disposer les cookies dessus. Idéalement, il doit y avoir un petit orifice de chaque côté et à l'arrière de la plaque, afin de permettre à l'air de circuler.

Si vous devez répartir les cookies entre deux plaques ou davantage, mettez le même nombre de biscuits sur chaque plaque afin que toutes les fournées cuisent à la même vitesse. Si vous enfournez deux plaques en même temps, inversez-les à mi-cuisson. Lorsque vous devez faire cuire une seconde fournée, laissez la plaque refroidir avant de disposer de nouveaux cookies dessus : une plaque trop chaude risque de faire couler la pâte et de déformer les cookies.

## TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE

Le temps de cuisson varie légèrement en fonction des fours et suivant que la pâte à cookies a été réfrigérée ou non. Apprenez à connaître votre four. Si vous avez l'impression qu'il chauffe trop ou pas assez, utilisez un thermomètre à four pour vérifier la température. Si cela s'avère nécessaire, changez votre thermostat.

Vérifiez l'état des cookies juste avant la fin du temps de cuisson indiqué. Contrairement aux gâteaux, les cookies ne perdent pas de volume et ne s'affaissent pas lorsqu'on ouvre la porte du four : il faut toutefois éviter de le faire trop souvent, car cela risque de provoquer une baisse de la température du four et de rendre les cookies moins croustillants. La deuxième fournée et les suivantes cuiront un peu plus vite.

## INSTRUCTIONS DE CUISSON

Les différentes espèces de cookies demandent des durées et des températures de cuisson différentes.

### COOKIES « COULÉS »

Ces cookies exigent une température de cuisson modérée – environ 180 °C (th. 6) –, qui leur permet de s'étaler un peu avant de durcir. Pour obtenir des cookies croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, sortez-les du four dès que la bordure commence à dorer. Le milieu ne doit pas être coloré. Pour des cookies croustillants aussi à l'intérieur, attendez que le milieu soit doré avant de sortir la fournée du four. Pour un résultat encore plus croustillant, étalez la pâte en une couche fine avant de la mettre à cuire.

### COOKIES À PÂTE ÉTALÉE, À LA PRESSE OU À LA POCHE À DOUILLE

Ces cookies sont généralement réfrigérés avant d'être enfournés, ce qui les empêche de trop s'étaler pendant la cuisson. Ils doivent être cuits à température moyenne ou élevée, entre 180 °C et 200 °C (th. 6 à 7).



1 Disposez les cookies sur une plaque de four, puis réfrigérez 30 min.



2 Faites cuire jusqu'à ce que les cookies commencent tout juste à dorer.



3 Laissez reposer un peu sur les plaques de four, puis transférez sur une grille pour laisser refroidir complètement.

## COOKIES DE RÉFRIGÉRATEUR

Ces cookies relativement riches en matières grasses, doivent être mis à cuire à une température assez élevée – environ 190 °C (th. 6).

1 Coupez la pâte réfrigérée en tranches que vous disposez sur des plaques de four non graissées. Évitez les plaques antiadhésives, ou bien garnissez-les de papier sulfurisé, car les cookies ont tendance à s'étaler sur ce revêtement.

2 Les cookies doivent être bien réfrigérés avant d'être mis à cuire. Vous devez donc les enfourner dès que vous les avez coupés en tranches, ou bien laisser les plaques dans le réfrigérateur jusqu'au moment de les enfourner.

## BARRES

Les barres doivent généralement être cuites à une température assez basse – entre 160 °C et 180 °C (th. 5 à 6).



1 On fait souvent partiellement cuire les barres à pâte sablée ou en chapelure avant d'ajouter la garniture. Cela permet d'obtenir une pâte bien cuite, ferme et croustillante, tout en conservant une garniture moelleuse.

2 Pour vérifier si une pâte de gâteau mousseline ou de brownie est suffisamment cuite, enfoncez un cure-dent à l'intérieur. Il doit ressortir propre.

## FAIRE REFROIDIR LES COOKIES

Ne vous écartez jamais des instructions de la recette lorsque vous faites refroidir des cookies. La plupart sont très fragiles et doivent d'abord reposer quelques instants sur les plaques de four avant d'être transférés sur une grille pour finir de refroidir.

Utilisez une spatule en métal pour transférer les cookies sur une grille. Le fait de les placer sur une grille permet à l'air de circuler tout autour et évite que l'humidité demeure emprisonnée, ce qui les ramollirait. Ne mettez pas un nombre trop important de biscuits en même temps sur les grilles et évitez de les superposer, car cela leur ferait perdre leur consistance croustillante.



Les cookies destinés à être modelés, comme les tuiles, doivent être retirés des plaques de four après trente secondes, pendant qu'ils sont encore chauds et malléables. D'autres, telles les barres, gagnent à refroidir dans les moules. Vous pouvez poser le moule sur la grille pour accélérer le refroidissement.

### CUISSON EN ALTITUDE

À 3000 mètres au-dessus du niveau de la mer, la pression atmosphérique baisse, de sorte que les liquides ont tendance à bouillir et à s'évaporer plus vite. Ce phénomène affecte la cuisson des cookies de différentes manières : les saveurs, en particulier les plus sucrées, sont plus concentrées ; il faut augmenter les quantités de liquide et diminuer les proportions de levure. Cela permet aussi d'utiliser moins de matières grasses et davantage de farine.

| | ALTITUDE 3000 m | 5000 m | 7000 m |
|---|---|---|---|
| **Sucre** Pour 115 g, diminuez de : | 2 cuil. à café | 1 cuil. à soupe | 2 cuil. à soupe |
| **Levure** Pour 1 cuil. à café, diminuez de : | 1/8e de cuil. à café | 1/4 de cuil. à café | 1/4 de cuil. à café |
| **Liquide** Pour 5 cuil. à soupe, diminuez de : | 1 cuil. à café | 2 cuil. à café | 1 cuil. à soupe |
| **Température du four** Augmentez de : | 5 °C | 15 °C | 20 °C |

# La décoration des cookies

La décoration est la touche finale qui permet de donner un aspect plus fini aux cookies maison, et c'est l'un des moments les plus amusants de leur préparation.

On peut décorer les cookies avant la cuisson, lorsqu'ils sortent du four et qu'ils sont encore chauds, ou bien une fois qu'ils ont refroidi.

## DÉCORER LES COOKIES AVANT LA CUISSON

Il existe quantité de techniques pour décorer les cookies à ce stade. On peut ainsi se contenter de les saupoudrer de sucre ou de les parsemer de fruits à écale hachés, ou bien les glacer, ou encore les orner de motifs à l'aide de colorants alimentaires.

### SUCRE

Saupoudrer de sucre les cookies crus – ou cuits – est la méthode de décoration la plus simple. On peut utiliser toutes sortes de sucres.



Le sucre en poudre saupoudré sur les cookies avant la cuisson leur donnera une consistance légèrement croquante. Des sucres non raffinés comme la cassonade ou les cristaux de sucre de forme irrégulière apportent encore plus de croquant. Les sucres en morceaux, qu'ils soient blancs ou bruns, font beaucoup d'effet, une fois écrasés sur les petits gâteaux.

Les pâtes humides peuvent être saupoudrées de sucre directement, tandis que celles qui sont plus sèches gagneront à être d'abord légèrement badigeonnées d'eau ou de lait.

Autre possibilité : saupoudrer de sucre la pâte après l'avoir étalée, puis l'aplatir à nouveau très légèrement avant de la découper.



La pâte en forme de saucisse peut être enrobée de sucre avant d'être réfrigérée, puis coupée en tranches : cela donnera aux cookies une bordure plus sucrée et plus croustillante.



Les cookies qui se fendillent à la cuisson, tels que les macarons, sont encore plus jolis si on les saupoudre de sucre juste avant de les enfourner, car le sucre accentue les effets de craquelures.

Aplatissez légèrement les boules de pâte, humidifiez-les légèrement et saupoudrez-les de sucre glace tamisé avant de les passer au four.

### FRUITS À ÉCALE

Il est également possible de parsemer les cookies de fruits à écale effilés ou hachés. Ces fruits brunissent pendant la cuisson, aussi faut-il éviter d'en mettre sur les cookies qui doivent cuire longtemps ou bien à une température assez élevée.



Vous pouvez incruster une noix sur le dessus de chaque cookie, mais cette méthode convient surtout aux cookies à pâte molle. Les fruits à écale peuvent avoir un effet purement décoratif ou également pratique en indiquant le contenu du cookie : on dépose ainsi une noisette entière sur un cookie aux noisettes ou une amande sur un gâteau parfumé aux amandes.



Les amandes effilées font beaucoup d'effet sur les cookies, mais elles ne doivent pas cuire plus de dix minutes à four modérément chaud, sinon elles brûlent. Traditionnellement, elles viennent décorer les tuiles.

## GLAÇAGES

Les glaçages peuvent avoir un effet purement décoratif ou rendre la surface des cookies plus collante, ce qui permet d'y incruster des fruits à écale ou de faire adhérer du sucre.



Pour un fini brillant, badigeonnez le dessus des cookies avec de l'œuf ou du jaune d'œuf battu, en évitant de laisser la préparation couler sur les côtés – notamment si vous avez utilisé de la levure, car l'œuf battu empêche les cookies de lever.

Vous pouvez diluer le glaçage avec une cuillerée à soupe d'eau froide ou de lait et une pincée de sucre en poudre pour les cookies sucrés, ou de sel pour les cookies salés. Le blanc



d'œuf légèrement battu procure un fini brillant et transparent. Badigeonnez les cookies à mi-cuisson de façon que le blanc d'œuf pénètre dans la pâte et ne donne pas un glaçage craquelé. Saupoudrez légèrement de sucre pour faire plus d'effet.

## COOKIES PEINTS

Les colorants alimentaires permettent de peindre de jolis motifs sur les cookies crus. Cette technique convient plutôt aux textures fermes et sèches, telles que les pâtes étendues ou bien réfrigérées.



Découpez la pâte de façon à lui donner la forme souhaitée, disposez les cookies sur les plaques de four et laissez au réfrigérateur trente minutes. Battez un jaune d'œuf avec quelques gouttes de colorant alimentaire, puis utilisez un pinceau fin pour peindre les cookies avant de les mettre au four. L'action du jaune d'œuf altère parfois légèrement les couleurs du colorant alimentaire.

## CENTRE DE COOKIE EN SUCRERIE



Cette technique très simple fait beaucoup d'effet. Découpez le centre de chaque cookie et remplissez-le de bonbons écrasés et bouillis. Ils fondront à la cuisson, puis durciront en refroidissant.

### LES DÉCORATIONS AVANT CUISSON

• Le caramel haché et les morceaux ou pépites de chocolat donnent un joli fini aux cookies « coulés ».



• Incrustées dans les cookies, les pastilles de chocolat enrobées de sucre gardent leurs couleurs vives à la cuisson. Elles plaisent beaucoup aux enfants. Vous pouvez aussi les mélanger avec la pâte.

• Des cerises confites coupées en tranches ou des morceaux d'angélique donnent un aspect gai et appétissant aux cookies.



• Les motifs tracés sur le dessus des cookies avec les dents d'une fourchette ou la pointe d'un couteau sont très décoratifs. Ils aident aussi les cookies à lever de façon régulière.

## DÉCORATIONS CUITES

Quelques techniques de décoration élémentaires permettent de transformer les cookies cuits de façon radicale, les rendant encore plus appétissants.

Rien n'est plus simple que de saupoudrer des cookies de sucre, de peindre dessus des motifs au pochoir, ou encore de rédiger un petit message à l'aide d'un crayon pâtissier. Cet accessoire fonctionne très bien sur les pâtes réfrigérées ou étalées très légèrement cuites, ainsi que sur les glaçages fermes.

### DÉCORER LES COOKIES AVEC DU SUCRE

Les divers types de sucre permettent de varier les effets.

#### Sucre glace

Saupoudrer les cookies de sucre glace leur confère un fini très professionnel et peut permettre de masquer certaines imperfections.

Utilisez une saupoudreuse ou une passoire à mailles fines pour obtenir un



revêtement régulier. Pour une couche plutôt fine, tenez la passoire ou la saupoudreuse assez haut et agitez doucement ; pour un fini plus épais, rapprochez la passoire ou la saupoudreuse des cookies.

Si vous voulez décorer des cookies assemblés en sandwich, garnissez-les avant de les saupoudrer de sucre.

#### Sucre en poudre extra-fin

Saupoudrer les cookies de sucre en poudre est un mode de décoration simple et rapide. Il est nécessaire de procéder à cette opération tant que les



cookies sont encore chauds afin que le sucre adhère bien à la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des sucres en poudre roux ou brun, mais l'humidité qu'ils contiennent complique un peu la tâche. Dans ce cas, utilisez une passoire à mailles moyennes, au lieu de saupoudrer à la main.

#### Sucres à gros grains

Le sucre cristal et la cassonade sont du plus joli effet une fois saupoudrés sur les cookies, mais ils adhèrent moins bien en raison de la grosseur des grains. Pour rendre la surface des cookies plus collante, badigeonnez-la d'abord de blanc d'œuf battu ; ajoutez le sucre, puis remettez les cookies au four pendant deux à trois minutes.

Des biscuits du type des bretzels sucrés sont enrobés de sucre, puis grillés, ce qui fait caraméliser le sucre. Badigeonnez les cookies cuits de blanc d'œuf battu et saupoudrez très généreusement avec de la cassonade, qui protégera la pâte de la chaleur. Faites cuire à gril très chaud pendant environ une minute, jusqu'à ce que le sucre commence à faire des bulles. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

### SUCRES AROMATISÉS

Pour donner aux cookies un arôme délicat, remplacez le sucre en poudre par des sucres parfumés. Il existe dans le commerce des sucres parfumés prêts à l'emploi, mais il est plus amusant de les confectionner soi-même.



**Vanille** Déposez une gousse de vanille dans un bocal de sucre en poudre et laissez reposer pendant au moins 2 semaines. Remplacez le sucre à mesure que vous l'utilisez.

**Épices** Faites s'imprégner le sucre pendant 2 semaines d'épices entières comme des clous de girofle.
Comptez 1/2 cuillerée à café d'épices mélangées ou de cannelle en poudre pour 2 cuillerées à soupe de sucre.

**Agrumes** Placez une bande d'écorce d'orange ou de citron dans le sucre et laissez reposer 3 jours. Secouez le sucre avant usage, car il risque de s'humidifier au contact de l'écorce.

**Romarin** Ajoutez un brin de romarin au sucre et laissez infuser 3 à 4 jours.

**Lavande** Glissez environ 5 épis de lavande dans le sucre et laissez reposer 3 à 4 jours.

## DÉCORER LES COOKIES AVEC DES GLAÇAGES AU SUCRE

On badigeonne parfois des gâteaux tels les pains d'épice d'un glaçage au sucre transparent ou opaque afin de leur donner un fini légèrement brillant. Ces glaçages s'utilisent chauds ou très chauds.

### GLAÇAGE POUR PAIN D'ÉPICE

Ce glaçage semi-opaque ramollit légèrement la surface du pain d'épice, lui conférant une texture moelleuse.

Versez 175 grammes de sucre glace semi-opaque dans un récipient creux. Ajoutez 1/2 cuillerée à café d'extrait d'amandes, 1 cuillerée à café de jus de citron et 2 cuillerées à soupe d'eau chaude. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide. Badigeonnez sur le pain d'épice chaud et laissez refroidir.

### GLAÇAGE TRANSPARENT

Ce glaçage donne aux cookies un fini brillant.

1 Faites fondre 25 grammes de sucre dans 4 cuillerées à soupe d'eau. Laissez bouillir 5 min, afin que le mélange réduise de moitié. Si vous le souhaitez, vous pouvez aromatiser le glaçage avec une bande d'écorce de citron ou d'orange.



2 Retirez du feu et laissez refroidir. Incorporez peu à peu 115 grammes de sucre glace tamisé, puis badigeonnez sur les cookies chauds et laissez durcir.

## MOTIFS AU POCHOIR

C'est là une façon très facile de décorer les cookies. Vous pouvez acheter des pochoirs spéciaux, ou bien confectionner les vôtres en dessinant des petits motifs sur un morceau de carton et en les découpant. Veillez à ce qu'il y ait un contraste marqué entre la couleur du cookie et l'ingrédient utilisé pour passer dans le pochoir : le sucre glace convient parfaitement aux cookies au chocolat, tandis que le cacao en poudre non sucré est recommandé pour les cookies de couleur claire. Vous pouvez aussi colorer le sucre glace en mélangeant de la poudre colorante au sucre.



Placez le pochoir sur le cookie. Saupoudrez de sucre glace ou de cacao en poudre à travers une passoire à mailles fines, puis retirez le pochoir.



Pour créer un délicat motif de dentelle, utilisez des napperons en papier. Posez un grand napperon sur plusieurs cookies et saupoudrez généreusement de sucre glace ou de cacao en poudre.



Pour réaliser des cookies bicolores, recouvrez entièrement un cookie de sucre glace, puis protégez une de ses moitiés avec un morceau de carton et saupoudrez l'autre avec du cacao en poudre.

## DÉCORS AU CRAYON PÂTISSIER

Ces crayons ressemblent à des feutres ou à des crayons à papier classiques, mais ils sont remplis de colorant alimentaire. Encore assez peu répandus en France, ils sont néanmoins en vente dans certaines grandes surfaces et dans les magasins spécialisés.

Vous pouvez les utiliser directement sur les cookies ou sur le glaçage. Ils fonctionnent particulièrement bien sur les cookies roulés et coupés qui sont peu cuits, ainsi que sur les glaçages secs et fermes.



Le crayon pâtissier s'emploie comme un crayon traditionnel. Il permet de dessiner des motifs, d'écrire un message ou encore de colorier des formes.

## GLAÇAGES DE DÉCORATION

Un glaçage de couleur peut faire beaucoup d'effet, mais il faut veiller à sa consistance : trop épais, il sera difficile à étaler ; trop mince, ses bords couleront et pénétreront dans la pâte, qui risque de devenir spongieuse.

Il existe de nombreux types de glaçages de couleurs différentes, depuis les pastels les plus clairs aux couleurs les plus vives. Les glaçages simples et les glaçages fondants donnent un fini lisse et brillant, tandis que les glaçages royaux permettent de créer des effets de texture et s'utilisent avec une poche à douille pour dessiner des motifs.

Les cookies décorés d'un glaçage, quel que soit son type, doivent toujours être consommés dans les trois à quatre jours.

### GLAÇAGE SIMPLE

Très facile à réaliser, il est idéal pour décorer le dessus des cookies et peut s'utiliser dans une poche à douille pour dessiner des motifs.

**Pour décorer 24 cookies**

115 g de sucre glace

quelques gouttes d'extrait de vanille (facultatif)

quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)

Mettez le sucre glace dans une jatte en le tamisant, puis ajoutez éventuellement l'extrait de vanille. Versez progressivement 1 cuillerée à soupe d'eau chaude en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une crème épaisse. Incorporez, si vous le souhaitez, le colorant alimentaire.

### Enrobage

Glacer le dessus des cookies n'est pas du tout compliqué.



Déposez un peu de glaçage au milieu du cookie, puis étalez-le avec précaution jusqu'au bord avec le dos d'une cuillère. Pour un glaçage bien net, commencez par définir les contours à l'aide d'une poche à douille ; laissez sécher pendant une à deux minutes, puis versez le glaçage et étalez de façon à remplir l'intérieur des contours.

### Glaçage marbré

Après avoir glacé le dessus des cookies, tracez plusieurs lignes transversales parallèles de couleur différente à l'aide d'une poche à douille.



En commençant par le milieu de chaque cookie, passez un cure-dent ou une brochette fine en travers des lignes en incurvant la couleur pour créer un effet marbré.

### Toile d'araignée

Glacez le dessus des cookies puis, à l'aide d'une poche à douille remplie d'un glaçage coloré, tracez des cercles concentriques en travaillant du centre



vers l'extérieur. Passez un cure-dent du milieu vers les bords en divisant le cookie en quatre, puis en huit sections.

### Zigzags

Des zigzags serrés recouvrant le dessus des cookies peuvent se montrer très décoratifs. Disposez d'abord les cookies sur une grille.



À l'aide d'une poche à douille en papier ou d'une cuillère à café, dessinez des zigzags serrés sur les cookies, afin d'en recouvrir complètement le dessus. Si vous le souhaitez, dessinez d'autres zigzags dans l'autre sens.

**Variante**

***Pour un glaçage plus blanc, remplacez l'extrait de vanille par quelques gouttes de jus de citron.***

## GLAÇAGE BRILLANT

Ce glaçage est similaire au glaçage simple, mais il est aromatisé avec du jus de citron et dilué avec du blanc d'œuf, ce qui lui donne un fini plus brillant et plus ferme.

**Pour napper 12 cookies**

1 cuil. à soupe de blanc d'œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe de jus de citron
115 g de sucre glace tamisé

Mélangez le blanc d'œuf et le jus de citron dans une jatte. Incorporez progressivement le sucre glace, en battant jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse, puis disposez les cookies sur une grille. Répandez le glaçage dessus en couche régulière à l'aide d'une cuillère, puis laissez prendre.

## GLAÇAGE ROYAL

Ce glaçage devient très dur, offrant une base idéale pour dessiner des motifs ou écrire des messages à l'aide d'une poche à douille. Vous pouvez éventuellement lui incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire.

**Pour napper 30 cookies**

1 blanc d'œuf
225 g de sucre glace tamisé, plus un peu si nécessaire

Battez le blanc d'œuf pendant quelques secondes à l'aide d'une fourchette. Incorporez le sucre glace par petites quantités, jusqu'à ce que le mélange forme de petits pics et soit suffisamment épais pour être tartiné. Étalez la préparation sur les cookies ou bien utilisez-la dans une poche à douille (dans ce cas, ajoutez un peu de sucre glace). Laissez durcir.

### FABRIQUER ET UTILISER UNE POCHE À DOUILLE EN PAPIER

La fabrication d'une poche à douille en papier demande du temps et de la précision.

1 Découpez un carré de 25 cm dans un morceau de papier sulfurisé, puis coupez-le en deux transversalement, pour obtenir 2 triangles. Saisissez l'un des triangles, en tenant le côté le plus long éloigné de vous. Incurvez la pointe de gauche pour qu'elle touche la pointe la plus proche de vous et forme un cône. Repliez la pointe de droite par-dessus le cône.



2 Joignez les pointes pliées du triangle pour qu'elles forment un cône étroit et bien net. Rabattez la pointe non pliée à l'intérieur du cône et fixez le tout avec du ruban adhésif.



3 Si vous utilisez une douille, coupez l'extrémité pointue de la poche fabriquée. Emboîtez la douille dans l'orifice.

4 À l'aide d'une spatule en métal, remplissez la poche de glaçage jusqu'à mi-hauteur ou aux deux tiers. N'allez surtout pas jusqu'au bord.



5 Rabattez les coins supérieurs de la poche vers l'intérieur, puis repliez le sommet ainsi constitué, en poussant le glaçage vers le bas. Repliez encore un peu le sommet de la poche, afin que tout le glaçage sorte par la douille.

6 Si vous n'utilisez pas de douille, pratiquez simplement un petit orifice à l'extrémité de la poche pour faire passer le glaçage. Il vaut mieux couper d'abord un trou de petite dimension. Si le trait de glaçage est trop étroit, recoupez un peu plus.

7 En tenant la poche à douille entre le majeur et l'index, placez l'extrémité coupée sur le cookie, puis poussez doucement le glaçage dans la poche, en appuyant avec le pouce. Pour interrompre le flux de glaçage, il suffit de lever le pouce. Le glaçage continuera de s'écouler pendant quelques secondes, aussi faut-il cesser d'appuyer avant d'être arrivé à la fin du trait.

## DÉCORER LES COOKIES AVEC DU CHOCOLAT

Le chocolat est l'un des ingrédients les plus couramment utilisés pour décorer les cookies. Il peut servir à les enrober, à dessiner des motifs, ou même à écrire de petits messages.

### FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Dans la plupart des cas, il faut d'abord faire fondre le chocolat. Opérez avec précaution : une chaleur trop intense gâterait à la fois son goût et sa texture. Si vous voulez faire fondre du chocolat, choisissez une qualité riche en beurre de cacao car cette substance se prête bien à l'opération.

#### Au bain-marie

Cassez le chocolat en morceaux et déposez ceux-ci dans la partie supérieure du bain-marie ou dans un récipient résistant à la chaleur, posé sur une casserole remplie d'eau. Portez l'eau à ébullition, puis baissez le feu et laissez frémir doucement.

Surveillez attentivement le chocolat, en éteignant le feu si nécessaire et en remuant une ou deux fois jusqu'à ce qu'il soit complètement fluide. Ne couvrez pas le récipient une fois que le chocolat a fondu, car cela entraînerait la formation de condensation.



#### Au micro-ondes

Ce type de four permet de faire fondre le chocolat rapidement. Comme le chocolat passé au micro-ondes ne change pas d'aspect, on doit le remuer pour vérifier qu'il a fondu.

Cassez le chocolat en morceaux que vous mettez dans un récipient allant au micro-ondes. Faites fondre par phases de 30 à 60 secondes, en vérifiant souvent et en diminuant le temps des séquences de cuisson dès que le chocolat commence à ramollir. Éteignez le micro-ondes avant que le chocolat ait fondu : la chaleur résiduelle contenue à l'intérieur finira de le faire fondre.

En règle générale, comptez environ 1 minute et demie pour faire fondre 115 grammes de chocolat à pleine puissance, et 2 minutes à 2 minutes et demie pour 225 grammes. Pour le chocolat blanc, réglez le micro-ondes sur la position moyenne (50 % de puissance).

#### Par chaleur directe

Cette méthode convient seulement aux recettes où le chocolat est mis à fondre en même temps qu'un autre ingrédient comme du lait, de la crème, du beurre ou du sirop de maïs.



Versez les ingrédients liquides dans la casserole, puis ajoutez le chocolat haché ou coupé en morceaux et faites fondre à feu très doux. Dès que le chocolat commence à fondre, éteignez le feu et remuez sans interruption jusqu'à ce que le mélange soit complètement fluide.

#### « Tempérer » le chocolat



Cette technique s'utilise avec le chocolat de couverture, qu'elle rend plus facile à travailler et auquel elle apporte un aspect brillant au moment où il durcit.

Faites fondre le chocolat selon la méthode habituelle, puis versez-en les deux tiers sur une plaque de marbre ou une autre surface froide. À l'aide d'une spatule en métal, travaillez-le d'avant en arrière jusqu'à ce qu'il commence à durcir. Remettez-le dans la jatte et faites fondre à nouveau en remuant constamment.

### UTILISATION DU CHOCOLAT FONDU

Lorsque vous décorez des cookies avec du chocolat fondu, essayez de le manipuler le moins possible et déplacez les cookies avec une spatule en métal : la chaleur de vos doigts laisserait des empreintes sur le chocolat et le ternirait.

Les cookies nappés de chocolat doivent prendre à température ambiante et ne pas être mis au réfrigérateur, sauf s'il fait exceptionnellement chaud : en effet, la réfrigération rend l'enrobage moins brillant.

### Enrober les cookies de chocolat

Avant d'enrober des cookies de chocolat fondu, assurez-vous que celui-ci a commencé à refroidir : un chocolat trop chaud pénétrerait dans les cookies et les rendrait spongieux.



1 Disposez les cookies sur une grille avec une feuille de papier paraffiné en dessous. Versez du chocolat fondu refroidi sur chaque cookie, puis tapotez la grille pour faire couler le chocolat sur les côtés et égaliser le dessus. Laissez durcir sur la grille, puis couvrez d'une seconde couche d'enrobage si vous le souhaitez. Récupérez le chocolat tombé sur le papier paraffiné et faites-le fondre à nouveau pour napper d'autres cookies.



2 Pour décorer des cookies enrobés de chocolat, utilisez un chocolat d'une autre couleur. Si vous voulez obtenir une surface lisse, procédez avant que la première couche de chocolat soit dure. Pour créer un effet de relief, faites-le quand cette couche d'enrobage est dure.

### Tremper les cookies dans le chocolat

Les cookies ronds et les bâtonnets sont souvent trempés à moitié dans le chocolat : cela est plus facile à réaliser qu'un enrobage complet.

Si vous avez l'intention d'assembler des cookies « en sandwich », mieux vaut les tremper dans le chocolat avant de les garnir, car la chaleur du chocolat pourrait faire fondre la garniture.



1 Faites fondre le chocolat dans une jatte étroite et profonde. En tenant le cookie par la partie que vous ne souhaitez pas enrober, trempez-le brièvement dans le chocolat chaud, puis laissez l'excédent s'égoutter dans la jatte.



2 Posez le cookie sur une feuille de papier sulfurisé et laissez prendre. Dès que le chocolat est suffisamment dur, décollez doucement le papier. Si vous voulez parsemer le cookie de fruits à écale hachés ou d'autres décors solides, faites-le avant que le chocolat soit dur.

### Enrober les florentins

Le dessous plat des délicieux biscuits appelés florentins est traditionnellement enrobé de chocolat.



En tenant le biscuit entre le pouce et l'index, tartinez du chocolat sur le dessous. Avec les dents d'une fourchette, tracez des lignes ondulées sur l'enrobage. Laissez durcir le florentin sur une grille.

### Tracer des lignes en chocolat

Cette opération nécessite une petite poche à douille en papier dont l'extrémité a été coupée.



Disposez les cookies sur une feuille de papier paraffiné et tracez de fines lignes dessus, d'abord dans un sens, puis dans l'autre.

### Colorer le chocolat blanc

Vous pouvez agrémenter le chocolat blanc fondu avec des colorants alimentaires liquides ou en poudre.

# Les biscuits fourrés

Deux cookies assemblés « en sandwich » avec une savoureuse garniture au milieu constituent un vrai délice. Toute la difficulté consiste à confectionner une garniture suffisamment molle pour être tartinée ou utilisée dans une poche à douille, mais pas trop humide, car cela rendrait les cookies spongieux et friables.

## CRÈME AU BEURRE SIMPLE

Voici une garniture très facile à préparer. Une fois garnis de cette crème, les cookies doivent être consommés dans les trois jours.

1 Pour fourrer 12 « sandwiches » de taille moyenne, mettez 50 grammes de beurre mou dans une jatte et battez en crème à l'aide d'une cuillère en bois.

2 Incorporez peu à peu 90 grammes de sucre glace et 1 cuillerée à café d'extrait de vanille. Battez les ingrédients à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide et léger.

**Variantes**

**Crème parfumée à l'orange, au citron jaune ou vert** *Ajoutez 1 cuillerée à soupe de zeste de citron vert râpé et remplacez l'extrait de vanille par du jus d'agrume. À cause du zeste de citron, la préparation ne pourra pas être utilisée dans une poche à douille.*

**Crème parfumée au chocolat** *Diluez 2 cuillerées à café de cacao en poudre non sucré dans 4 cuillerées à café d'eau bouillante. Laissez refroidir, puis incorporez à la crème au beurre.*

**Crème parfumée au café** *Remplacez l'extrait de vanille par 10 cl de café chaud. Laissez refroidir avant d'ajouter au mélange.*

## CRÈME AU BEURRE AU JAUNE D'ŒUF

Cette délicieuse crème au beurre a un goût riche et une texture onctueuse.



1 Pour fourrer 12 « sandwiches » de taille moyenne, mettez 40 grammes de sucre en poudre et 2 cuillerées à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais, et faites fondre à feu doux. Portez à ébullition, puis laissez bouillir pendant 2 à 3 min, jusqu'à ce que le sirop atteigne 107 °C sur un thermomètre à sucre.



2 Battez un jaune d'œuf dans un récipient creux supportant la chaleur. Versez graduellement le sirop dessus, en un mince filet régulier et en fouettant sans interruption jusqu'à l'obtention d'un mélange épais. Dans une jatte, battez en crème 75 grammes de beurre. Ajoutez progressivement le mélange à base de jaune d'œuf, en fouettant bien après chaque addition.

## GANACHE AU CHOCOLAT

Cette garniture étant assez molle, il faut la réfrigérer quelques minutes avant de s'en servir pour garnir les cookies. Elle doit être étalée en couche fine.

1 Pour fourrer 20 « sandwiches » de taille moyenne, versez 12 cl de crème fraîche épaisse dans une petite casserole et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez 115 grammes de chocolat noir en morceaux. Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.



2 Remettez le mélange sur le feu et portez à ébullition. Transférez dans un récipient creux et laissez refroidir. Réfrigérez 10 min avant d'utiliser.

## GARNITURE À LA CONFITURE

Pour fourrer des cookies avec de la confiture, il faut d'abord faire rapidement bouillir celle-ci afin de l'épaissir.

1 Pour fourrer 16 « sandwiches », mettez 8 cuillerées à soupe de confiture et 1 cuillerée à café de jus de citron dans une petite casserole. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange se liquéfie, puis laissez bouillir 3 à 4 min.

2 Retirez la casserole du feu et laissez légèrement refroidir. Passez la confiture au chinois pour la rendre plus lisse. Laissez tiédir, puis utilisez pour assembler les cookies en sandwich.

BISCUITS AU GINGEMBRE
FOURRÉS À LA CRÈME FOUETTÉE

La crème fouettée, parfois sucrée et aromatisée au cognac ou à l'extrait de vanille, fait une délicieuse garniture facile à réaliser pour ces biscuits croustillants en forme de bâtonnets. Pour une consistance plus légère, fouettez la crème dans un récipient bien réfrigéré.



1 Pour fourrer 20 biscuits au gingembre, versez 25 cl de crème fraîche dans une grande jatte réfrigérée. Ajoutez 2 cuillerées à café de sucre glace tamisé et environ 2 cuillerées à soupe de cognac. Fouettez le mélange à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet à main jusqu'à ce que la crème commence à prendre.



2 Versez la crème fouettée dans une poche équipée d'une grande douille en forme d'étoile. Enfoncez la douille dans une extrémité du biscuit et pressez doucement pour le remplir à moitié. Répétez l'opération de l'autre côté. Procédez de même pour chaque biscuit.

COOKIES FOURRÉS
AU CHOCOLAT

Des morceaux de chocolat cuits à l'intérieur des cookies constituent une délicieuse garniture surprise.

**Pour environ 16 cookies**

150 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'amandes en poudre
225 g de farine à gâteaux
25 g de cacao en poudre non sucré
150 g de chocolat noir
sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6) et graissez ou garnissez 2 plaques de four. Battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez le jaune d'œuf et les amandes en poudre. Ajoutez la farine et la poudre de cacao, et mélangez pour faire une pâte ferme. Pétrissez pendant quelques secondes, puis enveloppez dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

2 Abaissez un tiers de la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découpez 16 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm. Cassez le chocolat en morceaux et mettez-en un au milieu de chaque disque de pâte.

3 Étalez le reste de la pâte et coupez-la en 16 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm. Placez ces disques sur ceux comportant le morceau de chocolat, et pressez sur les bords pour bien les coller. Faites cuire au four pendant 10 min. Saupoudrez de sucre glace et transférez sur une grille. Servez les cookies chauds, pendant que la garniture est encore molle.

GARNITURES CLASSIQUES

Les quantités indiquées ci-dessous permettent de garnir douze à quinze « sandwiches ».

**Crème anglaise** Faites fondre 25 grammes de beurre dans une petite casserole, puis incorporez 225 grammes de sucre glace tamisé, 2 cuillerées à soupe de lait et quelques gouttes d'extrait de vanille. Mélangez bien.

**Biscuits au chocolat fourrés à la crème** Battez en crème 50 grammes de beurre mou avec 75 grammes de sucre glace tamisé, 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre non sucré et 1 cuillerée à café de sirop de maïs.

**Chocolat et orange** Portez à ébullition 12 centilitres de crème fraîche. Hors du feu, ajoutez 200 grammes de chocolat blanc émietté, et remuez jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporez 1 cuillerée à café de liqueur d'orange.

**Fondant au moka** Faites fondre au bain-marie 2 cuillerées à café de café instantané dans 1 cuillerée à café d'eau. Ajoutez 4 bâtonnets de fondant enrobés de chocolat. Faites fondre en remuant, retirez du feu et incorporez 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse en fouettant. Réfrigérez jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment ferme pour être tartiné.

**Miel et gingembre** Battez en crème 75 grammes de beurre mou avec 75 grammes de miel et 75 grammes de sucre glace. Incorporez 40 grammes de gingembre confit haché.

# La conservation des cookies

À de rares exceptions près, les cookies sont meilleurs frais. Certains, comme les cookies moelleux de style américain, se montrent délicieux lorsqu'ils sont encore chauds, mais la plupart doivent d'abord refroidir pour devenir croustillants.

Si vous ne consommez pas les cookies que vous avez préparés sur-le-champ, rangez-les dès qu'ils ont refroidi. Cela évitera aux cookies croustillants de se ramollir et aux cookies moelleux de se dessécher et de durcir. Rangez les différentes sortes séparément : si vous les mélangez, leur consistance et leur goût en pâtiront.

## COOKIES MOELLEUX

Les cookies moelleux doivent impérativement être réfrigérés dans un récipient hermétique pour garder toute leur fraîcheur.



Si le couvercle du récipient ne ferme pas parfaitement, placez d'abord les cookies dans un sac en plastique ou bien recouvrez le récipient de film plastique avant de fermer le couvercle.

Pour rendre leur consistance initiale à des cookies desséchés – cela se produit par temps chaud et très sec –, placez une tranche de pain noir dans le récipient. Changez le pain chaque jour.

## COOKIES CROUSTILLANTS

Les cookies croustillants n'ont pas besoin d'être conservés dans un récipient vraiment hermétique ; sauf si l'atmosphère est très humide, un léger souffle d'air préservera leur consistance. Les bocaux



en verre et les récipients en céramique dotés d'un bouchon de liège sont parfaits pour ranger ce genre de cookies. Placez un peu de papier de soie froissé au fond du bocal pour absorber l'humidité. Si les cookies se ramollissent, disposez-les sur une plaque de four et mettez-les dans un four préchauffé à 150 °C (th. 4) environ trois minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille avant de les ranger.

## COOKIES CONGELÉS

Les cookies cuits peuvent être congelés s'ils ne comportent pas de décoration. (Ne congelez pas les cookies fourrés à la crème : ils deviendraient vite spongieux.) Rangez les cookies à congeler sur des plaques, puis enfermez-les dans un récipient hermétique. Séparez les plaques par des feuilles de papier sulfurisé. Pour décongeler, laissez à température ambiante environ vingt minutes.

Les cookies glacés peuvent être congelés de la même façon, mais, pour les décongeler, il faut les sortir du récipient et les disposer sur une grille – le glaçage risque d'être abîmé si on les laisse empilés lors de la décongélation.

## RÉFRIGÉRER ET CONGELER LA PÂTE À COOKIES

Du moment que la pâte ne contient pas de levures, on peut la conserver au réfrigérateur toute une nuit, voire jusqu'à une semaine. On peut également la garder au congélateur pendant trois mois, mais les saveurs perdent de leur intensité au bout d'un mois, aussi est-il préférable de ne pas dépasser quelques semaines.



Pour réfrigérer la pâte, enveloppez-la de film plastique ou mettez-la dans un récipient creux que vous recouvrirez de film plastique. Pour congeler la pâte, enveloppez-la de deux couches de film plastique, puis enfermez-la dans un récipient hermétique.



Pour congeler des cookies crus, déposez-les dans le congélateur sur des plateaux, puis enfermez-les dans des récipients hermétiques en séparant les couches avec du papier sulfurisé. Décongelez sur des plaques de four.

POURQUOI MES COOKIES SONT-ILS RATÉS ?

Il arrive que l'on soit déçu par une fournée de cookies. En cas d'échec, essayez de voir où réside votre erreur afin d'y remédier ou, au moins, de ne pas la répéter.

| Problème | Origine | Remède |
|---|---|---|
| La pâte est très molle et se déforme. | Trop de liquide ou de matières grasses, ou bien la pâte a trop chauffé. | Mesurez toujours les ingrédients avec soin. Réfrigérez la pâte 30 min avant de la faire cuire. Si elle reste trop molle, ajoutez un peu de farine et pétrissez à nouveau. |
| La pâte est sèche et friable, et ne se tient pas. | Pas assez de liquide ou de matières grasses, ou trop de farine. Ou bien la pâte n'a pas été suffisamment pétrie. | Pétrissez à nouveau, doucement ; la chaleur des mains peut améliorer les choses. Si la pâte contient des œufs, vérifiez que ceux-ci sont de la bonne taille. Ajoutez un peu d'œuf battu, de lait ou de beurre mou et pétrissez. |
| Les cookies ne sont pas cuits de façon régulière. | Les cookies ne sont pas tous de la même taille ou bien certains étaient placés trop près du bord des plaques de four. | Vérifiez que tous les cookies posés sur la plaque de four sont de la même taille. Laissez un espace d'au moins 2,5 cm tout autour de la plaque et tournez-la à mi-cuisson. |
| Les cookies collent à la plaque de four. | La plaque n'a pas été graissée, ou elle l'a été de façon irrégulière. Ou peut-être a-t-elle été graissée avec du beurre salé. | Utilisez du beurre fondu ou de l'huile pour graisser les plaques de four, ou garnissez-les de papier sulfurisé. |
| Les cookies s'effritent lorsque vous les décollez des plaques de four. | Les cookies qui contiennent beaucoup de beurre sont souvent assez fragiles. | Laissez les cookies fragiles refroidir sur les plaques de four pendant au moins 3 min avant de les transférer sur une grille. |
| Les cookies sont secs et trop croustillants sur le dessus. | Le four était trop chaud, ou les cookies ont cuit trop longtemps. | Si vous n'êtes pas sûr de la température du four, utilisez un thermomètre à four. Vérifiez l'état des cookies quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. |
| Les cookies s'étalent trop sur la plaque de four. | Les cookies n'ont pas été réfrigérés avant d'être enfournés ou bien la plaque de four était trop graissée lorsque les cookies ont été enfournés. | La plupart des cookies gagnent à être réfrigérés avant la cuisson. Graissez les plaques de four légèrement. Certains cookies comme ceux de réfrigérateur doivent être mis à cuire sur des plaques non graissées. N'utilisez que des plaques froides. |
| Les cookies sont brûlés dessous, mais pas sur le dessus. | Plusieurs causes possibles : les plaques étaient placées trop bas dans le four, ou la température n'était pas assez élevée. Les plaques de four sont peut-être de mauvaise qualité ou elles ont été graissées avec du beurre salé. | Vérifiez la température du four et faites cuire les cookies au milieu. Évitez les plaques très minces ou très foncées. Le beurre brûle facilement, aussi est-il préférable de graisser les plaques à l'huile lorsque les cookies doivent cuire à température élevée ou très longtemps. |

# La présentation et l'emballage

Lorsque les cookies sont destinés à être servis à des invités, offerts en présent à des amis ou vendus pour une œuvre caritative, cela vaut la peine de consacrer un peu de temps à leur présentation et à leur emballage.

Tous les cookies doivent être convenablement rangés dès qu'ils ont refroidi ou, s'ils sont glacés ou décorés, dès qu'ils ont durci. Attendez la dernière minute pour l'emballage et les paquets cadeaux, de façon que les cookies soient aussi frais que possible. N'oubliez pas de joindre quelques informations à votre emballage, par exemple la liste des ingrédients et des conseils de conservation.

## BOÎTES

On trouve dans les papeteries et les grands magasins toutes sortes de boîtes ou de récipients de couleurs et de tailles différentes, décorés de diverses manières : il suffit d'y ranger les cookies et de les nouer avec un joli ruban ou avec du raphia.



Garnissez la boîte avec du papier de soie froissé ou avec plusieurs couches de papier sulfurisé. Si les cookies sont glacés ou s'ils sont fragiles, il est préférable de choisir une boîte peu profonde, qui ne contiendra qu'une ou deux couches de cookies.



Certains cookies peuvent être enveloppés séparément dans du papier de soie ou de la cellophane avant d'être rangés dans la boîte. Les amaretti, par exemple, sont généralement enveloppés par deux dans des tortillons de papier de soie.

## BOCAUX, BOÎTES EN MÉTAL ET AUTRES

Les récipients réutilisables, comme les bocaux en verre ou en faïence se montrent plus pratiques que les boîtes en carton, car ils sont hermétiques. Ils présentent aussi l'avantage de constituer en eux-mêmes un présent.



Vous pouvez également envelopper les cookies dans de la cellophane. Nouez avec un ruban, puis mettez le tout dans une grande tasse. Attention : ce type d'emballage n'est pas hermétique, aussi faut-il emballer les cookies à la dernière minute.

## CONFECTIONNER DES BOÎTES

Il peut être très amusant de confectionner ses propres boîtes. Par ailleurs, cela coûte beaucoup moins cher que de les acheter.

Comme fournitures, un joli morceau de carton, une règle en métal et un cutter suffisent.

## FABRIQUER UNE BOÎTE CUBIQUE

En vous reportant au gabarit de la page ci-contre, tracez les contours du cube sur l'envers d'un morceau de carton. Découpez la forme et, à l'aide d'un cutter, faites des entailles en pointillé le long des lignes.



1 Pliez le long des lignes en pointillé, en collant l'onglet A sur le bord A (en plaçant l'onglet à l'intérieur de la boîte), puis l'onglet B sur le bord B, l'onglet C sur le bord C, enfin l'onglet D sur le bord D.



2 Pour le couvercle, repliez les onglets E et glissez le rabat à l'intérieur de la boîte afin que le couvercle tienne.

## FABRIQUER UNE BOÎTE EN CARTON

En vous reportant au gabarit ci-contre, tracez les contours de la boîte sur l'envers d'un morceau de carton et découpez avec soin.



1 Pratiquez des entailles le long des lignes en pointillé à l'aide d'un cutter et découpez les 4 fentes. Vous pouvez utiliser une poinçonneuse pour percer les 4 trous figurant sur le graphique.

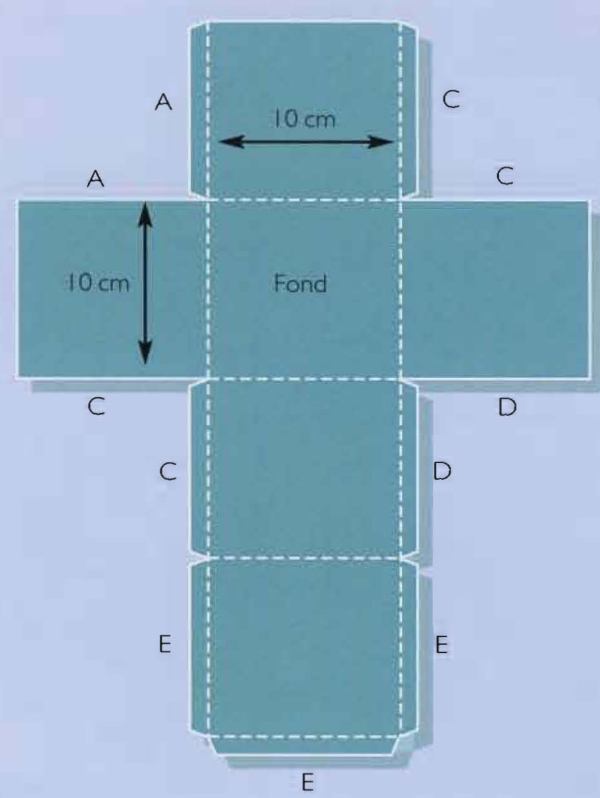


2 Repliez le carton le long des lignes en pointillé en glissant la languette A dans les rabats B et la languette C dans les rabats D, de façon que l'extrémité de la languette se trouve placée à l'intérieur du carton. Remplissez la boîte de cookies, puis glissez un ruban mince dans les trous et nouez-le.

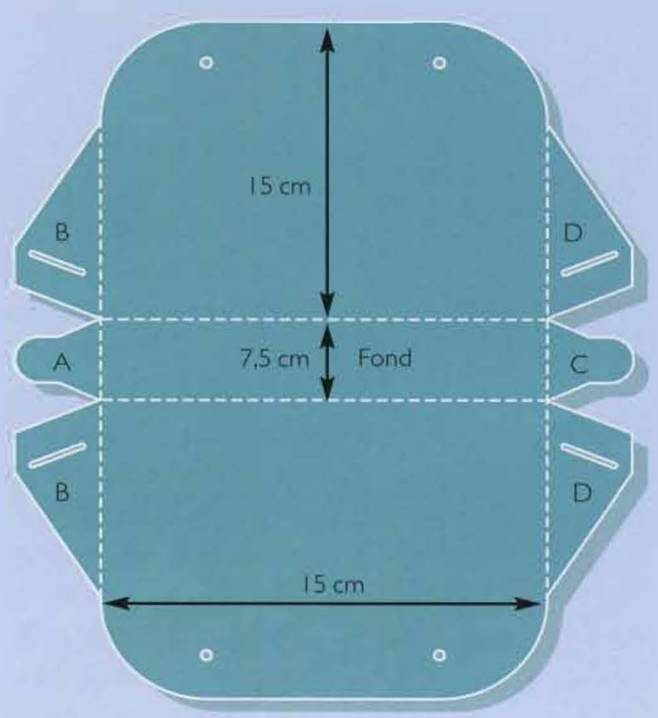
## DÉCORER LES BOÎTES

Si vous manquez de temps pour en confectionner une nouvelle, recouvrez une ancienne boîte de papier cadeau. Collez le papier sur la boîte en le rentrant un peu à l'intérieur des bords.

GABARIT DE BOÎTE CUBIQUE




GABARIT DE BOÎTE EN CARTON



## SACHETS

Vous pouvez acheter de jolis sachets prêts à l'emploi constitués de papier, de carton ou de cellophane, ils feront beaucoup d'effet une fois garnis. Les sachets en tissu sont également très jolis. Les uns comme les autres sont idéaux pour les cookies destinés à être offerts et consommés rapidement.

### SACHETS SIMPLES

Choisissez de préférence ceux en cellophane, faciles à utiliser et qui conviennent aux cookies ronds ou carrés.



1 Coupez un carré de cellophane de 25 cm. Empilez 6 cookies au milieu.



2 Ramenez les bords sur les cookies, puis nouez un ruban autour du sachet. Si vous utilisez du bolduc, tirez le ruban entre votre pouce et la lame d'une paire de ciseaux pour le faire boucler.

### CORNETS

Les cornets sont idéaux pour envelopper des biscuits de petite taille et allongés.



1 Découpez un carré de cellophane de 40 cm. Pliez-le en quatre, tenez le coin où les plis se rejoignent et découpez un quart de cercle.



2 Ouvrez et coupez en deux. Tirez les deux pointes de l'une des 2 moitiés, de façon qu'elles se touchent. Faites glisser une pointe derrière l'autre et formez un cornet. Fixez à l'aide de ruban adhésif. Garnissez de cookies jusqu'à mi-hauteur, puis fermez et nouez avec un ruban.

### TUBES

Ces petits paquets attachés aux deux extrémités sont parfaits pour les biscuits minces et allongés. Il suffit de découper une feuille de cellophane mesurant deux fois la longueur des biscuits, puis d'y enrouler plusieurs biscuits à la fois, de façon à former un tube. Fermez chaque extrémité avec un ruban pour maintenir les biscuits en place.

## ÉTIQUETTES À CADEAU

Pour la touche finale, attachez une étiquette à cadeau à vos sachets ou à vos boîtes de cookies et écrivez un message dessus ou la liste des ingrédients et les conseils de conservation. Vous pouvez acheter des étiquettes toutes faites, ou les fabriquer vous-même avec du carton fin, voire de la pâte à cookies et du glaçage.

### ÉTIQUETTES COMESTIBLES

Elles sont jolies, originales et amusantes.

1 Versez 75 grammes de farine, 1 pincée de bicarbonate de soude et 1 pincée de sel dans une jatte. Incorporez 30 grammes de beurre coupé en dés et réfrigéré, en malaxant jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez 40 grammes de sucre en poudre extra-fin et mélangez.

2 Mélangez 1 cuillerée à soupe de sirop de maïs et 1/2 jaune d'œuf dans un récipient séparé. Ajoutez-les aux ingrédients secs, et malaxez pour obtenir une pâte ferme. Pétrissez légèrement, puis enveloppez dans du film plastique et réfrigérez ce glaçage 30 min.



3 Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné, puis découpez des formes d'étiquette à l'emporte-pièce.



4 À l'aide d'une brochette, percez un trou pour le ruban à environ 1 cm du haut. Disposez les « cookies-étiquettes » sur des plaques de four légèrement graissées et faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laissez reposer sur les plaques 3 min, puis, à l'aide d'une spatule en métal, transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.



5 Mettez un peu de glaçage – blanc ou coloré – dans une poche en papier munie d'une douille permettant d'écrire. Rédigez votre message, puis laissez le glaçage refroidir. Enfilez les rubans dans les trous prévus à cet effet et attachez à la boîte ou au sachet de cookies.

**Conseil**

***Si le trou pour le ruban se ferme pendant la cuisson, profitez du moment où la pâte est encore chaude pour le percer à nouveau. Quand elle sera froide, l'opération cessera d'être possible.***

## ENVOYER DES COOKIES PAR LA POSTE

Si vous choisissez des cookies résistants, il n'y a aucune raison pour que vous ne puissiez pas les expédier par la poste, à condition de les emballer avec soin et d'utiliser des modes d'expédition rapide. Mieux vaut cependant éviter de confier à la poste des cookies glacés, trop fragiles.



1 Garnissez le fond et les côtés d'une boîte résistante avec du papier à bulles ou beaucoup de papier de soie, pour empêcher les cookies de bouger.



2 Rangez-y les cookies assez près les uns des autres, en séparant les couches avec du papier sulfurisé.

3 Coupez un morceau de papier à bulles et placez-le entre les cookies et le couvercle, puis mettez la boîte dans un sac plastique : cela protégera les cookies de l'humidité au cas où le paquet serait déposé dans une boîte aux lettres non hermétique.

4 Mettez la boîte ainsi enveloppée dans une boîte légèrement plus grande, en l'enveloppant de papier à bulles pour empêcher les deux boîtes de se cogner l'une contre l'autre.

5 Rédigez clairement l'adresse et précisez « fragile » sur l'emballage. Postez le paquet sans délai en choisissant un mode d'expédition rapide.

**Conseil**

***Il n'est pas recommandé d'envoyer des cookies à l'étranger, car le courrier n'y est pas toujours fiable, et l'arrivée de cookies desséchés ne ferait pas vraiment plaisir au destinataire. En outre, certains pays appliquent des règles très strictes concernant l'envoi de denrées alimentaires, afin de protéger leur agriculture ou pour des questions de sécurité et d'hygiène.***

### LISTE DES INGRÉDIENTS

Lorsque vous offrez des cookies, et notamment si vous ne les donnez pas directement, il est préférable d'inclure la liste des ingrédients. En effet, quantité de gens souffrent d'allergies et beaucoup de celles-ci sont provoquées par des produits alimentaires contenus dans les cookies. Les responsables les plus courants sont le gluten inclus dans la farine, les produits laitiers (beurre), ainsi que les œufs et les cacahuètes. Même si la personne à qui vous offrez des cookies ne souffre d'aucune allergie, elle peut recevoir chez elles des parents ou des amis qui, eux, en sont atteints ou qui ont des intolérances alimentaires.





# L'heure du thé

Si vous souhaitez prendre une pause bien méritée, recevoir des amis pour le goûter – une habitude qui se perd, hélas – ou satisfaire les estomacs affamés des enfants au retour de l'école, ce chapitre est fait pour vous. Selon votre humeur, vous naviguerez entre les recettes des Cookies à la cacahuète et à la framboise et d'autres, plus sophistiquées, comme les Tourbillons cappuccino.

# Cookies au beurre

**Ces cookies croustillants et fondants sont parfaits avec une tasse de thé, de café ou un verre de lait. La pâte peut être préparée à l'avance et réfrigérée, et vous n'aurez plus qu'à faire cuire les cookies.**

**Pour 25 à 30 cookies**
175 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre roux en poudre extra-fin
250 g de farine ordinaire
cassonade pour enrober





1 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez la farine et malaxez avec les mains jusqu'à ce que la préparation forme une pâte lisse. Enroulez-la en forme de saucisse d'environ 30 cm de long, puis aplatissez les côtés de façon à former une bûche carrée ou triangulaire.

2 Saupoudrez généreusement de cassonade une feuille de papier sulfurisé. Pressez la pâte dessus des deux côtés pour l'enrober de sucre. Enveloppez et réfrigérez pendant 30 min pour raffermir. Pendant ce temps, préchauffez le four à 160 °C (th. 5).

3 Sortez la pâte du réfrigérateur et enlevez le papier qui l'entoure. Coupez-la en tranches épaisses que vous disposez sur des plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.



**Variantes**

- *Pour aromatiser les cookies, incorporez, dans le mélange à base de beurre, de la cannelle en poudre, du zeste de citron ou d'orange, ou de l'extrait d'amande. Ou bien ajoutez des cerises confites entières, des pépites de chocolat, des noisettes hachées ou des fruits séchés hachés.*
- *Autre possibilité : enrobez les cookies de sucre cristal ou de noisettes grillées hachées.*



# Cookies à la cacahuète et à la framboise

**Cette variante des cookies au beurre de cacahuètes américains rencontre du succès tant auprès des adultes que des enfants : il est impossible de résister aux cacahuètes croustillantes et à la délicieuse garniture.**





**Pour 20 à 22 cookies**

- 225 g de beurre de cacahuètes crunchy non sucré
- 75 g de beurre coupé en dés
- 90 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
- 50 g de sucre muscovado clair
- 1 gros œuf battu
- 150 g de farine à gâteaux
- 250 g de confiture de framboises sans pépins

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 3 ou 4 plaques de four. Mettez le beurre de cacahuètes et le beurre en dés dans une jatte, et battez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

2 Ajoutez le sucre en poudre et le sucre muscovado, et mélangez. Incorporez l'œuf battu. Versez la farine et malaxez pour obtenir une pâte ferme.



3 Roulez la pâte entre vos paumes pour en faire des boulettes de la taille d'une noix. Disposez les boulettes sur les plaques de four préparées et aplatissez-les doucement avec une fourchette pour rayer leur surface. Peu importe si la pâte se fendille un peu.

4 Faites cuire pendant 10 à 12 min, sans laisser brunir. Avec une spatule, transférez sur une grille pour laisser refroidir.



5 Étalez de la confiture sur un cookie et couvrez d'un second. Assemblez de cette façon tous les cookies.

# Cookies aux agrumes

**Avec leur pâte friable fourrée à la crème au citron ou à l'orange, ces cookies moelleux ont un goût délicieusement frais. La garniture d'amandes croustillantes donne un fini parfait.**

**Pour environ 20 cookies**

175 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste d'1 gros citron finement râpé
le zeste d'1 orange finement râpé
2 jaunes d'œufs
50 g d'amandes en poudre
225 g de farine à gâteaux
crème à l'orange ou au citron
lait pour badigeonner
amandes effilées pour décorer



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 2 plaques de four de papier sulfurisé. Battez le beurre en crème avec le sucre, puis incorporez les zestes.



2 Incorporez les jaunes d'œufs, puis ajoutez les amandes en poudre et la farine. Mélangez soigneusement.



3 Divisez la pâte en 20 morceaux et faites-en des boulettes. Déposez-les sur des plaques de four. Avec le manche d'une cuillère en bois, pratiquez un trou au milieu de chaque cookie. Mettez 1/2 cuillerée à café de crème à l'orange ou au citron dans chaque trou, et pincez l'ouverture de manière à enfermer à moitié la crème.

4 Badigeonnez de lait le dessus de chaque cookie et recouvrez d'amandes effilées. Faites cuire les cookies 20 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Laissez reposer sur les plaques de four, puis mettez à refroidir sur une grille.



# Cookies à la vanille enrobés de sucre

**Ces cookies à la vanille enrobés de sucre croquant sont délicieux avec une tasse de thé ou de café, mais ils peuvent également accompagner, au dessert, une crème glacée à la vanille.**

**Pour environ 24 cookies**
115 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre vanillé extra-fin
1 œuf battu
quelques gouttes d'extrait de vanille
200 g de farine à gâteaux
3 cuil. à soupe de farine de maïs

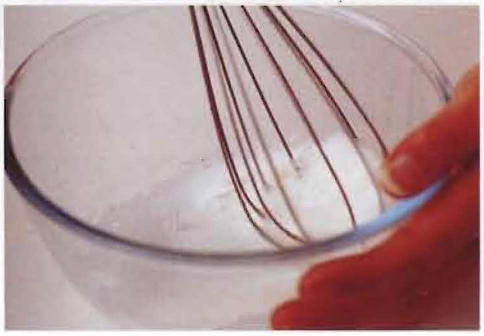
***Pour la décoration***
1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe de sucre vanillé extra-fin
75 g de sucre en morceaux écrasés



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre vanillé. Incorporez l'œuf et l'extrait de vanille. Versez les 2 farines par-dessus et mélangez de façon à obtenir une pâte molle mais non collante.



2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un emporte-pièce en anneau ou en forme de fleur, découpez des cookies, puis disposez-les sur une plaque de four antiadhésive. Étalez les chutes et découpez d'autres cookies, jusqu'à épuisement de la pâte.



3 Dans une jatte, battez le blanc d'œuf en neige. Incorporez le sucre vanillé. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez le mélange sur chaque cookie. Saupoudrez de sucre en morceaux écrasés.

4 Faites cuire pendant environ 15 min, jusqu'à ce que l'enrobage commence à brunir. Sortez du four et transférez sur une grille pour laisser refroidir.

**Conseil**
*Pour préparer votre propre sucre vanillé, prenez une gousse de vanille et ouvrez-la d'un côté. Puis déposez-la dans un bocal de sucre. Si vous n'avez pas du tout de sucre vanillé, incorporez 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille.*

# Croquants aux flocons d'avoine

**Ces cookies faits de flocons d'avoine, de pommes et de caramel ne sont peut-être pas très spectaculaires, mais ils s'avèrent absolument irrésistibles.**

**Pour environ 16 croquants**

150 g de beurre
175 g de sucre muscovado clair
90 g de sucre cristal
1 gros œuf battu
75 g de farine
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
250 g de flocons d'avoine
50 g de raisins de Smyrne
50 g d'anneaux de pomme séchés et hachés
50 g de caramels au beurre coupés en morceaux





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 ou 3 plaques de four de papier sulfurisé. Dans une jatte, battez le beurre en crème avec les 2 sucres. Ajoutez l'œuf battu et mélangez soigneusement.

2 Dans une autre jatte, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporez à la préparation à base de beurre. Ajoutez les flocons d'avoine, les raisins de Smyrne, les anneaux de pomme hachés, les caramels en morceaux, et mélangez soigneusement.

3 À l'aide d'une grande cuillère, disposez des tas de préparation sur les plaques de four préparées. Faites cuire pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à devenir fermes au milieu et dorés sur les bords.

4 Sortez du four et laissez refroidir sur les plaques de four pendant quelques minutes. Avec une spatule en métal, transférez les cookies sur une grille pour les laisser refroidir complètement.



# Étoiles aux pommes et au sirop de sureau

**Ces délicieux cookies aux pommes sont recouverts d'un glaçage sucré et pourtant frais. Emballés dans une jolie boîte, ils constitueront un très joli présent.**

**Pour environ 18 étoiles**
115 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
1 gros jaune d'œuf
25 g d'anneaux de pomme séchés et hachés menu
200 g de farine à gâteaux
1 à 2 cuil. à café de lait, si nécessaire

***Pour la décoration***
200 g de sucre glace tamisé
4 à 6 cuil. à soupe de sirop de fleur de sureau
sucre cristal



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez les épices mélangées et le jaune d'œuf. Ajoutez les anneaux de pomme hachés et la farine, puis mélangez de façon à obtenir une pâte ferme, en ajoutant un peu de lait si elle est trop sèche.



2 Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte sur 5 mm. Dessinez et découpez une étoile à cinq branches dans du carton et servez-vous en comme gabarit pour couper les cookies. Vous pouvez aussi utiliser un emporte-pièce en étoile.

3 Disposez les étoiles sur des plaques de four antiadhésives et faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que les bords commencent à brunir. À l'aide d'une spatule, transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

4 Pour préparer le glaçage, versez le sucre glace tamisé dans une jatte et ajoutez juste assez de sirop de fleur de sureau pour obtenir une consistance épaisse, mais fluide.



5 Une fois que les étoiles ont complètement refroidi, versez le glaçage dessus, saupoudrez de sucre cristal et laissez reposer.

# Cookies fourrés de crème au miel

**Avec son parfum d'anis et de réglisse, le miel grec donne un goût merveilleux à ces cookies. Si vous préférez les miels plus doux, essayez ceux de fleur d'oranger ou de lavande.**

**Pour 20 cookies**

250 g de farine à gâteaux
2 cuil. à café de bicarbonate de soude
50 g de sucre en poudre extra-fin
115 g de beurre coupé en dés
le zeste finement râpé d'1 grosse orange
115 g de miel grec
25 g de pignons ou de noix haché(e)s

***Pour la garniture***

50 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre glace tamisé
1 cuil. à soupe de miel grec

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez 3 ou 4 plaques de four de papier sulfurisé. Versez la farine, le bicarbonate de soude et le sucre en poudre dans une jatte. Ajoutez le beurre et malaxez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez le zeste d'orange.



2 Dans une casserole, faites chauffer le miel afin qu'il se liquéfie, sans être trop chaud. Versez sur la préparation et mélangez pour obtenir une pâte ferme.



3 Divisez la pâte en deux et pétrissez une moitié en 20 petites boulettes de la taille d'une noisette. Disposez les boulettes sur les plaques de four. Faites cuire pendant 6 à 8 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez durcir sur les plaques de four. Transférez les cookies sur une grille avec une spatule en métal. Laissez refroidir complètement.



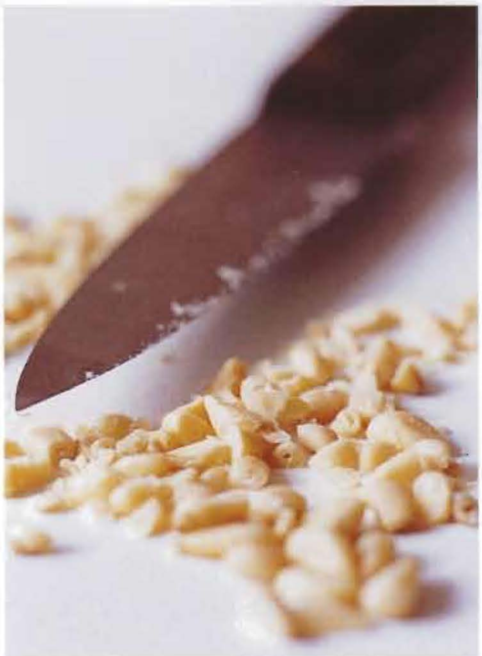
4 Formez 20 boulettes avec le reste de la pâte et incrustez dedans, sur un côté, des pignons ou des noix haché(e)s. Disposez les cookies sur les plaques de four, côté incrusté vers le haut. Aplatissez-les doucement et faites cuire 6 à 8 min, afin qu'ils soient bien dorés. Laissez durcir sur les plaques de four avant de disposer sur une grille, côté incrusté en haut, pour laisser refroidir complètement.



5 Pour la garniture, dans une jatte, fouettez le beurre, le sucre glace et le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et floconneux. Utilisez ce mélange pour assembler les cookies, en mettant le cookie incrusté de noix ou de pignons haché(e)s sur le dessus.

**Conseil**

*Le miel grec est également appelé* hymettus, *du nom de la montagne Hymette. Très foncé et parfumé, il est doté d'une saveur unique et compte parmi les miels les plus chers du monde.*





# Cookies au gingembre

**Ces cookies sont la réalisation même du rêve des amoureux de gingembre – riches, épicés et pleins de morceaux de gingembre confit. Servez les petits cookies après les repas.**

**Pour 20 gros cookies ou 30 petits**

350 g de farine à gâteaux
1 pincée de sel
200 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
1 cuil. à soupe de gingembre en poudre
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
115 g de beurre
10 cl de sirop de maïs
1 gros œuf battu
150 g de gingembre confit haché

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 3 plaques de four de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte, versez la farine, le sel, le sucre en poudre, le gingembre en poudre, le bicarbonate de soude et mélangez soigneusement.

3 Coupez de beurre en dés et mettez-les dans une petite casserole à fond épais avec le sirop de maïs. Faites fondre à feu doux, en remuant. Retirez du feu et laissez refroidir.



4 Versez le mélange au beurre sur les ingrédients secs, puis ajoutez l'œuf et deux tiers du gingembre confit. Mélangez soigneusement, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.



5 Séparez la pâte en 20 grosses boulettes ou en 30 petites. Disposez-les sur les plaques de four préparées en les espaçant bien.



6 Aplatissez les boulettes avec précaution, puis incrustez des morceaux de gingembre confit sur le dessus.

7 Faites cuire pendant 12 à 15 min, jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés. Sortez-les du four et laissez-les durcir 1 min sur les plaques de four. Transférez-les sur une grille à l'aide d'une spatule en métal pour qu'ils refroidissent complètement.

# Raviolis aux dattes et aux figues

**Ces petits raviolis sucrés saupoudrés de sucre glace sont fourrés avec un délicieux mélange de figues, de dattes et de noix. Servez-les avec du café.**

**Pour environ 20 raviolis**
375 g de pâte brisée prête à l'emploi
lait
sucre glace tamisé

***Pour la garniture***
115 g de figues séchées
50 g de dattes dénoyautées
1 cuil. à soupe de noix hachées
2 cuil. à café de jus de citron
1 cuil. à soupe de miel liquide



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez tous les ingrédients de la garniture dans un mixer et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.



2 Sur un plan de travail fariné, étalez la moitié de la pâte brisée en carré. Déposez des cuillerées de préparation à base de figues sur la pâte, en rangées bien nettes et à intervalles réguliers.

3 Abaissez le reste de la pâte brisée en un carré un peu plus grand. Mouillez le tour de chaque cuillerée de garniture à l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau froide. Posez le second carré de pâte brisée dessus, et assemblez en pressant avec les doigts tout autour des monticules de garniture.



4 Séparez les raviolis à l'aide d'une roulette à pâtisserie dentelée ou d'un cutter à pizza. Disposez-les sur des plaques de four antiadhésives et badigeonnez légèrement de lait le dessus de chaque ravioli. Faites cuire pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les raviolis soient dorés.

5 À l'aide d'une spatule en métal, transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Une fois qu'ils sont froids, saupoudrez-les de sucre glace.



# Macarons au coco et au citron vert

**Ces jolis cookies incrustés de pistaches sont croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le glaçage au citron vert contraste délicieusement avec la noix de coco.**

**Pour 12 à 14 macarons**

4 gros blancs d'œufs
250 g de noix de coco râpée
150 g de sucre cristal
2 cuil. à café d'extrait de vanille
25 g de farine ordinaire

***Pour la décoration***

115 g de sucre glace tamisé
le zeste d'1 citron vert
3 à 4 cuil. à café de jus de citron vert
1 cuil. à soupe de pistaches hachées

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de four de papier sulfurisé. Mettez les blancs d'œufs, la noix de coco râpée, le sucre, l'extrait de vanille et la farine dans une grande casserole à fond épais. Mélangez soigneusement.

2 Faites cuire à feu doux pendant 6 à 8 min, en remuant constamment pour empêcher de coller. Dès que le mélange épaissit, retirez-le du feu.



3 Disposez des cuillerées de mélange sur les plaques de four garnies. Faites cuire pendant 12 à 13 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer. Sortez du four et laissez refroidir complètement sur les plaques.



4 Préparez un glaçage. Dans une jatte, mélangez le sucre glace et le zeste de citron vert et ajoutez assez de jus de citron vert pour donner une consistance fluide. Mettez 1 cuillerée de glaçage sur chaque macaron et laissez-le recouvrir les côtés. Parsemez de pistaches.

**Variante**

*Vous pouvez remplacer le zeste et le jus de citron vert par ceux d'un citron jaune.*



# Tourbillons cappuccino

**Ces cookies fondants au goût de moka ornés de filets de chocolat blanc et noir sont tout à fait indiqués pour un café au lait matinal ou un thé entre amis en milieu d'après-midi.**

**Pour 18 tourbillons**
2 cuil. à café de café instantané
150 g de farine ordinaire
115 g de farine de maïs
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
225 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin

***Pour la décoration***
50 g de chocolat blanc
25 g de chocolat noir



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de four de papier sulfurisé. Mettez le café dans une tasse, et ajoutez 2 cuillerées à café d'eau bouillante pour le dissoudre. Laissez refroidir. Ajoutez les 2 farines et le cacao en poudre.

2 Battez le beurre avec le sucre dans une jatte. Ajoutez le café et la farine cacaotée. Mélangez soigneusement. Versez dans une poche équipée d'une douille ordinaire.



3 Dessinez 18 spirales de pâte légèrement espacées sur les plaques de four.

4 Faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que les cookies soient fermes, mais sans les laisser trop brunir. Sortez du four et faites reposer 1 min sur les plaques, puis transférez sur une grille pour laisser refroidir.

5 Faites fondre le chocolat noir et le chocolat blanc au bain-marie séparément.

6 Disposez les cookies refroidis sur du papier absorbant, très près les uns des autres. Prenez 1 cuillerée à café de chocolat blanc et dessinez de fines lignes transversales sur les cookies.



7 Répétez l'opération avec le chocolat noir, en formant des lignes perpendiculaires aux premières. Laissez prendre, puis décollez les cookies du papier absorbant.

# Biscuits à la mélasse et au chocolat

**Ces élégants biscuits à la mélasse et au chocolat légèrement épicés sont ornés d'un tourbillon de chocolat blanc et de chocolat au lait. Ils sont délicieux servis avec une bonne tasse de café.**

**Pour environ 35 biscuits**
90 g de beurre coupé en dés
17 cl de sirop de maïs
5 cl de mélasse noire
250 g de farine ordinaire
150 g de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
2 pincées d'épices mélangées
100 g de chocolat au lait
100 g de chocolat blanc



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 ou 3 plaques de four de papier sulfurisé. Mettez le beurre, le sirop et la mélasse dans une petite casserole. Faites fondre à feu doux, en remuant constamment. Retirez du feu et réservez.



2 Dans une jatte, mettez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, les épices mélangées et mélangez soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez le mélange à base de beurre et de mélasse, et remuez.



3 Disposez de grosses cuillerées de mélange sur les plaques de four préparées, en les espaçant bien. Faites cuire pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer sur les bords. Laissez durcir pendant quelques minutes sur les plaques, puis transférez sur une grille pour laisser refroidir complètement.

4 Faites fondre le chocolat au lait et le chocolat blanc séparément au micro-ondes ou au bain-marie. Déposez des tourbillons de chocolat fondu au milieu de chaque cookie et laissez reposer.



# Cookies aux pépites de chocolat

**La pâte de ces cookies peut être préparée à l'avance et gardée au réfrigérateur. Il est très facile d'en faire cuire quelques-uns chaque jour – et qu'y a-t-il de meilleur que les cookies encore tout chauds ?**

**Pour 20 cookies moyens ou 12 cookies géants**

115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre cristal
115 g de sucre muscovado brun
1 gros œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille
200 g de farine à gâteaux
150 g de pépites de chocolat
50 g de noisettes ou de noix grillées hachées
50 g de raisins secs

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de four de papier sulfurisé. Dans une jatte, battez le beurre en crème avec les 2 sucres. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, et mélangez soigneusement.



2 Ajoutez la farine, les pépites de chocolat, les noisettes ou les noix grillées et les raisins secs. Mélangez soigneusement. La pâte doit avoir une consistance friable.



3 Suivant que vous voulez faire des cookies moyens ou géants, disposez des cuillerées à soupe ou à café de pâte sur les plaques de four, en les espaçant bien. Faites cuire 15 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer.

4 Laissez les cookies reposer sur les plaques pendant 5 min, puis transférez-les avec une spatule en métal sur une grille pour les laisser refroidir.

**Conseil**

*Si vous ne voulez pas faire cuire la pâte tout de suite, déposez-la dans un récipient en plastique, couvrez-la avec du film plastique pour éviter qu'elle se dessèche et refermez le couvercle. Gardez au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine. Sortez la pâte du réfrigérateur 15 min avant le début de la cuisson de façon à la laisser ramollir. Donnez la forme souhaitée aux cookies et mettez-les au four.*







# Cookies rigolos

Quand on est petit, rien n'est plus agréable que de dévorer des cookies tout chauds accompagnés d'un verre de lait en rentrant de l'école ! Ce chapitre présente toutes sortes de recettes qui plairont beaucoup aux enfants, depuis les simples cookies glacés jusqu'aux adorables Têtes de chiens ou aux Sandwiches à la crème glacée.

# Jammie bodgers

**Ces cookies fondants sont un classique. Réunis par de la crème au beurre et une bonne cuillerée de confiture de fraises, ils font un snack idéal pour accompagner un verre de lait à l'heure du goûter. Vous pouvez aussi les glisser dans un panier de pique-nique.**

**Pour 20 jammie bodgers**
225 g de farine ordinaire
150 g de beurre froid coupé en dés
125 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf

***Pour la garniture***
50 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre glace
4 à 5 cuil. à soupe de confiture de fraises

**Conseil**
*Si vous n'avez pas d'emporte-pièce pour le milieu des cookies, coupez au couteau des triangles ou des carrés à la place des cœurs.*

1 Mettez la farine et le beurre dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf, et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte.

2 Posez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Faites une boule, enveloppez-la de film plastique et réfrigérez au moins 30 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.

3 Étalez la pâte en une couche mince sur un plan de travail légèrement fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm. Étalez les chutes et découpez de nouveaux disques jusqu'à ce que vous en ayez 40.





4 Disposez la moitié des disques de pâte sur l'une des plaques de four préparées. À l'aide d'un petit emporte-pièce en forme de cœur d'environ 2 cm de diamètre, découpez le milieu des disques restants. Déposez-les sur la seconde plaque de four.

5 Faites cuire pendant environ 12 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer, puis transférez-les sur une grille et laissez-les refroidir complètement.

6 Pour garnir les cookies, battez le beurre en crème avec le sucre.



7 À l'aide d'une spatule en métal, étalez un peu de crème au beurre sur chaque cookie entier. Mettez un peu de confiture sur la crème, puis posez le cookie découpé par-dessus et assemblez en pressant de façon à ce que la confiture remplisse le trou en forme de cœur.

# Cookies au beurre de cacahuètes

**Ces cookies savoureux sont faciles à confectionner. Ils gonflent et prennent une forme arrondie pendant la cuisson, ce qui leur confère un aspect très professionnel. Si vous préférez une texture moins croquante, remplacez le beurre de cacahuètes crunchy par du beurre de cacahuètes lisse.**



**Pour 25 cookies**
115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado brun
1 œuf
150 g de farine à gâteaux
1/2 cuil. à café de levure chimique
150 g de beurre de cacahuètes crunchy
sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.



2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf. Ajoutez la farine, la levure chimique et le beurre de cacahuètes, en battant jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.

3 Disposez des cuillerées de pâte sur les plaques de four graissées, en les espaçant bien pour que les cookies puissent s'étaler pendant la cuisson. Au besoin, faites plusieurs fournées.

4 Faites cuire les cookies environ 20 min, jusqu'à ce qu'ils lèvent ; ils doivent être très mous au toucher.

5 Laissez reposer sur les plaques de four pendant environ 5 min, puis transférez sur une grille pour laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrez légèrement de sucre glace.

# Cœurs roses

**Ces jolis cœurs roses remportent toujours beaucoup de succès auprès des adeptes de la poupée Barbie. Le bord des cookies est trempé dans du sucre coloré, ce qui fait ressortir leur forme.**

**Pour 32 cœurs roses**
225 g de farine ordinaire
150 g de beurre froid coupé en dés
125 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf

***Pour la décoration***
50 g de sucre cristal
colorant alimentaire rose
225 g de sucre glace
2 à 3 cuil. à soupe de jus de citron

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.

2 Mettez la farine et le beurre coupé en dés dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf, et mixez jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule.



3 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez de façon à obtenir une consistance bien lisse. Donnez-lui la forme d'une boule, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 min.



4 Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en une couche mince et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm. Transférez les cœurs sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire 10 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

5 Mettez le sucre cristal dans un bol et ajoutez 1 goutte de colorant alimentaire rose. Avec le dos d'une cuillère à café, faites pénétrer le colorant dans le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit complètement rose.

6 Dans une jatte, mélangez le sucre glace et 2 cuillerées à soupe de jus de citron, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si celle-ci est trop épaisse, ajoutez un peu de jus de citron.

**Conseil**
*Pour varier les plaisirs, sculptez dans la pâte des arbres et remplacez le colorant alimentaire rose par du colorant vert. Vous pouvez aussi découper des étoiles et utiliser du colorant alimentaire doré ou argenté. Les enfants adoreront ces cookies fantaisie, qu'ils dégusteront en buvant un verre de lait à la santé du Père Noël.*



7 À l'aide d'une spatule en métal, étalez un peu de glaçage sur chaque cookie en vous arrêtant à environ 5 mm du bord.



8 En inclinant un cookie glacé, enrobez délicatement de sucre coloré son pourtour. Procédez de même pour tous les cookies. Laissez reposer pendant 1 h environ.





# Pierres précieuses

**Ces minuscules sablés sont décorés avec des rosettes de crème au beurre, saupoudrées de sucre coloré. Succès assuré, même auprès des toutes petites bouches.**

**Pour environ 40 pierres précieuses**
115 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin
175 g de farine ordinaire

***Pour la décoration***
50 g de beurre coupé en dés
1 cuil. à café d'extrait de vanille
90 g de sucre glace
25 g de sucre cristal
colorant alimentaire vert, lilas ou rose

1 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez pour former une pâte épaisse.

2 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez-la pendant au moins 30 min.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.





4 Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 3,5 cm. Disposez-les sur les plaques en les espaçant légèrement, et faites cuire 10 min afin qu'ils soient dorés. Transférez sur une grille et laissez refroidir.



5 Pour la décoration, battez le beurre en crème avec l'extrait de vanille et le sucre glace. Versez la crème au beurre dans une poche équipée d'une douille en forme d'étoile et faites une rosette sur chaque cookie.

6 Mettez le sucre cristal dans un bol et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire. Avec le dos d'une cuillère à café, faites pénétrer dans le sucre de façon à bien répartir la couleur. Saupoudrez un peu de sucre coloré sur les cookies.

# Alphabétinis

**Ces drôles de petites lettres, qui amusent beaucoup les enfants, leur donnent aussi l'envie d'apprendre l'alphabet pour savoir quels mots ils mangent.**

**Pour environ 30 alphabétinis**
2 blancs d'œufs
1 cuil. à soupe de farine de maïs
50 g de farine ordinaire
150 g de sucre en poudre extra-fin
2 cuil. à café d'extrait de vanille
90 g de chocolat au lait



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four.

2 Dans une jatte, fouettez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez les 2 farines, puis le sucre et l'extrait de vanille, en remuant à l'aide d'une grande cuillère en métal.

3 Versez la moitié de la pâte dans un sac en plastique, et poussez-la dans un coin du sac. Coupez la pointe en formant un orifice d'1 cm de large.



4 En pressant sur le sac, dessinez délicatement des lettres hautes de 6 cm environ sur l'une des plaques de four. Versez le reste de la pâte dans le sac et continuez de tracer des lettres sur la seconde plaque.

5 Faites cuire les alphabétinis pendant 12 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Transférez-les avec précaution sur une grille pour les laisser refroidir.

6 Cassez le chocolat en morceaux. Faites-les fondre au bain-marie, en remuant fréquemment.

7 Versez le chocolat fondu dans une petite poche à douille en papier et coupez la pointe.



8 Tracez des lignes de chocolat sur les alphabétinis de façon à faire ressortir la forme de chaque lettre. Laissez durcir pendant au moins 1 h.

# Cookies « flower power »

**Les petites fleurs en sucre vendues dans le commerce offrent toute une gamme de couleurs, depuis les tons pastel jusqu'aux teintes les plus vives. Elles formeront un joli contraste avec le glaçage très printanier de ces cookies.**

**Pour 28 cookies**

225 g de farine ordinaire
150 g de beurre froid coupé en dés
le zeste finement râpé d'1 orange
125 g de sucre muscovado
1 jaune d'œuf

***Pour la décoration***

2 cuil. à soupe de jus d'orange
200 g de sucre glace
colorants alimentaires vert, jaune et orange
fleurs en sucre multicolores

1 Mettez la farine, le beurre et le zeste d'orange dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf, et mixez jusqu'à ce que le mélange commence à prendre.

2 Déposez la préparation sur un plan de travail légèrement fariné et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Faites une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 min.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four. Étalez la pâte en couche mince sur un plan de travail fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 6 cm de diamètre.



4 Transférez les cookies sur les plaques, en les espaçant légèrement. Faites-les cuire 12 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

5 Pour décorer les cookies, versez le jus d'orange dans une jatte et incorporez le sucre glace en remuant, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème épaisse. Répartissez le glaçage entre 3 récipients et, dans chacun, ajoutez quelques gouttes de colorant différent.

6 Versez un peu de glaçage vert sur un tiers des cookies, en l'étalant jusqu'à 1 cm du bord. Ajoutez une fleur en sucre sur chaque cookie (d'une couleur différente de celle du glaçage). Décorez le reste des cookies de la même façon, en utilisant le glaçage jaune pour une partie et le glaçage orange pour le reste. Laissez prendre pendant 1 h environ.



# Cookies de poupée

**Ces jolis cookies ont l'air de sortir tout droit d'une maison de poupées. Pour les confectionner, il suffit de réfrigérer un rouleau de pâte, puis de le couper en tranches et de faire cuire les biscuits : un vrai jeu d'enfant !**

**Pour 14 cookies de poupée**

115 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin
colorant alimentaire rose
1 cuil. à café d'extrait de vanille
175 g de farine ordinaire
90 g de chocolat blanc
75 g de bonbons de couleur



1 Mettez le beurre et le sucre dans une jatte avec un peu de colorant alimentaire rose et l'extrait de vanille. Battez en crème.

2 Ajoutez la farine et mélangez soigneusement. Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, puis pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse.



3 Avec les mains, roulez la pâte de façon à former une saucisse de 12 cm de long et de 5 cm de diamètre. Enveloppez-la dans du film plastique et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 grandes plaques de four.

5 Coupez la pâte en tranches de 5 mm d'épaisseur. Disposez celles-ci sur les plaques de four en les espaçant légèrement. Faites cuire pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à dorer. Transférez sur une grille et laissez refroidir complètement.

6 Cassez le chocolat en morceaux. Faites-les fondre au bain-marie. Coupez les bonbons de couleur en deux avec un couteau aiguisé.



7 À l'aide d'une petite spatule en métal, faites des tourbillons de chocolat sur chaque cookie et décorez d'un anneau de bonbons. Laissez durcir.

# Famille en pain d'épice

**Amusez-vous à créer plusieurs personnages. Utilisez un assortiment d'emporte-pièce de formes et de tailles différentes pour composer toute une famille. Si vous voulez vous simplifier la vie, n'utilisez qu'une seule couleur de chocolat au lieu de trois pour décorer. Vous pouvez également vous servir de sucre glace coloré ou de bonbons pour la décoration.**

**Pour environ 12 personnages**

350 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. à café de gingembre en poudre
115 g de beurre froid coupé en dés
175 g de sucre muscovado clair
1 œuf
2 cuil. à soupe de mélasse noire ou de sirop de maïs
50 g de chocolat noir
50 g de chocolat blanc
50 g de chocolat au lait

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 grandes plaques.

2 Mettez la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre et le beurre coupé en dés dans un mixer. Mixez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.



3 Si nécessaire, grattez les parois du mixer à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule pour récupérer les miettes qui y sont accrochées.



4 Ajoutez le sucre, l'œuf et la mélasse ou le sirop de maïs. Mixez jusqu'à ce que le mélange forme une pâte.

5 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse et malléable.



6 Étalez la pâte sur le plan de travail fariné (il sera peut-être plus facile de procéder en deux fois). Découpez des personnages à l'aide d'emporte-pièce, puis transférez les cookies sur les plaques de four. Étalez les chutes et découpez d'autres personnages.

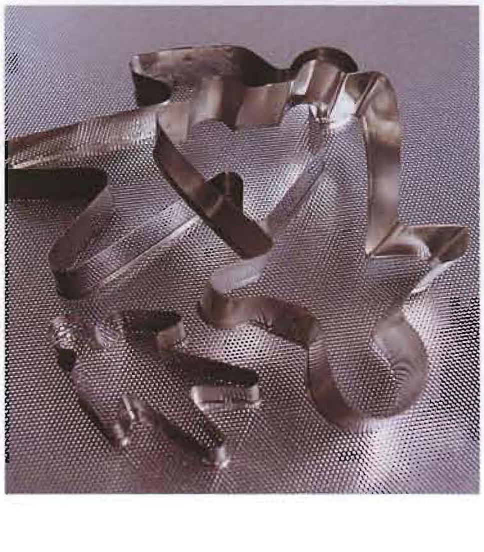
7 Faites cuire 15 min, afin que les personnages lèvent légèrement et colorent sur les bords. Laissez reposer 5 min, puis mettez à refroidir sur une grille.



8 Pour décorer les cookies, cassez les différents chocolats en morceaux, chacun dans un récipient différent, résistant à la chaleur. Faites fondre au bain-marie, en remuant. Versez les chocolats fondus dans des poches à douille en papier, coupez la pointe, puis dessinez des visages et des vêtements sur les cookies. Laissez durcir.

**Conseil**

*Pour ces cookies, vous pouvez utiliser n'importe quelle sorte de sucre. Plus le sucre est foncé, plus les cookies le seront. De même, la mélasse noire donne un cookie plus sombre que le sirop de maïs.*





# Têtes de chiens

**Ces cookies amuseront les enfants de tous les âges, surtout si vous prenez le chien de la famille comme modèle. Ils sont décorés avec du glaçage blanc, mais vous pouvez lui ajouter un peu de colorant alimentaire pour représenter des chiens de teintes différentes.**

**Pour 10 têtes de chiens**

100 g de farine ordinaire
50 g de flocons d'avoine
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
50 g de beurre froid coupé en dés
100 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf

***Pour la décoration***

4 cuil. à soupe de confiture d'abricots
250 g de glaçage blanc
100 g de chocolat noir cassé en morceaux
20 petits bonbons de couleur ronds
5 fraises Tagada coupées en deux
sucre glace pour saupoudrer

1 Mettez la farine, les flocons d'avoine, les épices et le beurre dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.

2 Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et 1 cuillerée à café d'eau. Mixez jusqu'à la formation d'une pâte.

3 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

4 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez une grande plaque.



5 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. Disposez-les sur la plaque à pâtisserie, en les espaçant légèrement. Faites cuire pendant 12 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

6 Passez la confiture au chinois. Badigeonnez un peu de confiture sur chacun des biscuits, jusqu'à 5 mm du bord.

7 Étalez, aussi finement que possible, la moitié du glaçage sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Découpez 10 disques à l'aide de l'emporte-pièce de 6 cm et placez-en un sur chacun des cookies. Pour les yeux, humidifiez le glaçage et incrustez les bonbons de couleur.

8 Faites fondre le chocolat noir et dessinez le nez et la bouche des chiens avec.



9 Pour la langue, posez 1/2 fraise Tagada. Pour les oreilles, divisez le reste du glaçage en 20 portions. Faites une boule avec chaque portion et aplatissez-la entre le pouce et l'index, en lui donnant une forme de poire. Humidifiez légèrement le glaçage et collez les oreilles. Disposez les têtes de chiens sur un plateau.

# Arbres

**Ces cookies font vraiment beaucoup d'effet avec leur tronc en chocolat et leurs fruits de couleurs vives. Les enfants seront tous volontaires pour aider à les décorer. Disposez des rangées de ces «arbres» sur une table recouverte d'une nappe multicolore.**

**Pour 10 arbres**
50 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado clair
1 œuf
150 g de farine à gâteaux
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
le zeste finement râpé d'1 citron

***Pour la décoration***
50 g de sucre glace
2 cuil. à café de jus de citron
10 bâtonnets en chocolat
pastilles de couleurs vives



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques.

2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le zeste de citron. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

3 Disposez 5 cuillerées à soupe de la préparation sur les plaques de four, en les espaçant bien. Faites cuire pendant 15 min, jusqu'à ce que les cookies gonflent. Laissez-les durcir sur les plaques pendant 5 min, puis transférez-les sur une grille pour les faire refroidir.





4 Pour la décoration, incorporez le jus de citron dans le sucre glace afin d'obtenir un mélange épais. Avec un peu de ce mélange, collez une extrémité des bâtonnets en chocolat sur chaque cookie.

5 Collez les pastilles de couleur de la même manière. Laissez les cookies durcir pendant au moins 1 h, puis disposez-les avec précaution sur un plateau.

**Variante**
***Pour obtenir de jolis arbres en pleine floraison, remplacez les pastilles de couleur par des fleurs en sucre.***

# Biscotti à l'orange

**Ces gâteaux croquants sont inspirés d'une recette italienne traditionnelle dans laquelle les biscuits sont fourrés aux noix et cuits à deux reprises. Ici, ils sont parfumés à l'orange et ont la forme de longs bâtonnets. Ils sont aussi un peu plus moelleux que les très durs biscotti traditionnels.**



**Pour environ 20 biscotti**

50 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre muscovado clair
1 œuf
le zeste finement râpé d'1 petite orange, plus 2 cuil. à café de jus
175 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café et 1/2 de levure chimique
1 bonne pincée de cannelle en poudre
50 g de polenta
sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez une grande plaque de four. Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf, toujours en battant, puis le zeste et le jus d'orange, la farine, la levure chimique, la cannelle et la polenta.

2 Déposez la préparation sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez. Transférez la pâte sur la plaque et aplatissez-la avec votre paume de façon à former un rectangle de 25 x 18 cm.

3 Faites cuire la pâte pendant 25 min, puis sortez-la du four et laissez refroidir 5 min.



4 À l'aide d'un couteau aiguisé, coupez la pâte dans le sens de la largeur en longs bâtonnets d'1 cm de large.

5 Espacez les bâtonnets sur la plaque, pour permettre à l'air de circuler tout autour, puis remettez-les au four et faites cuire encore 20 min pour qu'ils soient bien croustillants. Transférez les biscotti sur une grille et laissez refroidir. Saupoudrez légèrement de sucre glace et servez.



# Sandwiches aux amandes

**Ces biscuits croustillants aux amandes se servent autour d'une crème glacée pour un goûter estival très rafraîchissant. Amusants à confectionner, ils accompagnent avec bonheur tous les desserts à base de crème ou de fruits.**

**Pour 6 sandwiches**

50 g de beurre
2 blancs d'œufs
75 g de sucre en poudre
50 g de farine ordinaire
50 g d'amandes en poudre
2 cuil. à soupe d'amandes effilées (facultatif)
crème glacée à la vanille
sucre glace

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four. Mettez le beurre dans une petite casserole et faites fondre à feu doux.

2 Versez les blancs d'œufs et le sucre dans une jatte. Fouettez légèrement avec une fourchette. Ajoutez la farine, le beurre fondu et les amandes en poudre. Mélangez soigneusement.







3 Déposez 6 cuillerées à soupe de la préparation sur chaque plaque, en les espaçant bien. Étalez cette pâte en disques de 7 cm de diamètre. Parsemez d'amandes effilées et faites cuire pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Transférez les cookies sur une grille pour les laisser refroidir.

4 Déposez une boule de crème glacée ramollie sur un cookie et couvrez d'un autre cookie, en appuyant doucement. Saupoudrez de sucre glace et servez.

**Conseil**

*Ne remplacez pas le papier sulfurisé par du papier d'aluminium, car les cookies risqueraient de coller.*







# Cookies pour les goûters d'enfants

Rien ne vaut des cookies un peu originaux pour donner un air de fête aux goûters et autres fêtes enfantines. Dans ce chapitre, vous trouverez de nombreuses idées amusantes qui raviront les enfants, notamment des délicieux Bracelets de fête que l'on peut se mettre au poignet, des Mini-pizzas ou un cookie géant incrusté de bougies destiné à remplacer le traditionnel gâteau d'anniversaire.

# Vitraux

**En cuisant des bonbons de couleur dans un cadre de pâte, on obtient un superbe effet de vitrail, surtout si l'on accroche les cookies à la verticale devant une fenêtre ou une lampe. La partie translucide des cookies restera cassante pendant environ une journée, avant de se ramollir, puis de fondre ; aussi faut-il éviter de les laisser suspendus trop longtemps.**

**Pour 12 à 14 vitraux**

175 g de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
75 g de beurre froid coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
2 cuil. à soupe de sirop de maïs
1 jaune d'œuf
150 g de bonbons acidulés
ruban fin

1 Mettez la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le beurre dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.



2 Ajoutez le sucre, le sirop de maïs et le jaune d'œuf, puis mixez à nouveau de façon à obtenir une pâte qui se tient.

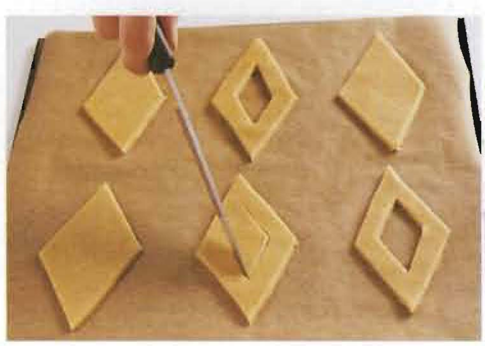
3 Mettez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez pour la rendre bien lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 min.

4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four.



5 Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Coupez en bandes de 6 cm de large, puis recoupez en diagonale pour obtenir des losanges.

6 Transférez les losanges avec précaution sur les plaques de four garnies, en les espaçant légèrement.



7 À l'aide d'un couteau aiguisé, découpez un losange plus petit au milieu de chaque cookie, et retirez-le en laissant un cadre d'1 cm.

8 À l'aide d'une brochette, percez un trou à l'extrémité de chaque cookie pour pouvoir y glisser un ruban fin.

9 Faites cuire les losanges 5 min. Écrasez les bonbons en utilisant l'extrémité d'un rouleau à pâtisserie.

10 Sortez les cookies du four et garnissez rapidement le milieu de chacun avec environ 2 bonbons écrasés de même couleur.

11 Remettez au four et laissez cuire 5 min, jusqu'à ce que les bonbons aient fondu. Sortez les cookies du four et percez à nouveau les trous s'ils se sont refermés pendant la cuisson.

12 Si les bonbons n'ont pas rempli le milieu des cookies pendant la cuisson, étalez-les avec la pointe d'une brochette avant qu'ils refroidissent.

13 Laissez les cookies sur le papier sulfurisé jusqu'à ce que les bonbons aient durci et que les biscuits aient complètement refroidi, puis décollez-les avec précaution.

14 Enfilez des morceaux de ruban fin de différentes longueurs dans les trous des cookies. Accrochez les vitraux pour décorer votre maison.

**Conseil**

***Pour éviter que les éclats s'éparpillent, gardez les bonbons dans leur emballage au moment de les écraser avec un rouleau à pâtisserie.***



# Médailles d'or

**Ces cookies sont parfaits pour une réception enfantine. Vous pouvez offrir des médailles à chacun des enfants au moment de se mettre à table, ou bien les donner au gagnant à l'issue d'un jeu. Autre possibilité : les distribuer à la fin de la fête, pour les emporter en souvenir.**

**Pour 10 médailles**

50 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf
150 g de farine à gâteaux
2 pincées de bicarbonate de soude

***Pour la décoration***

1 blanc d'œuf
200 g de sucre glace
petites pastilles multicolores
ruban fin

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement 2 plaques de four.

2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf. Ajoutez la farine et le bicarbonate de soude, et mélangez soigneusement.

3 Disposez de grosses cuillerées de la préparation sur les plaques de four, en les espaçant assez pour que la pâte puisse gonfler. Faites cuire 15 min environ, jusqu'à ce que les cookies commencent à lever et à dorer.



4 Avec une brochette, faites un grand trou dans chacun des cookies à 1 cm du bord. Transférez sur une grille et laissez refroidir.



5 Pour réaliser le glaçage, battez le blanc d'œuf avec une cuillère en bois. Incorporez peu à peu le sucre glace, en mélangeant de façon à obtenir une pâte épaisse. Versez le glaçage dans un petit sac de plastique, dont vous coupez ensuite la pointe.

6 Avec le glaçage, écrivez des messages au milieu de chaque cookie. Collez un cercle de bonbons sur le pourtour avec un peu de glaçage et laissez prendre.

7 Quand le glaçage a durci, enfilez avec précaution un morceau de ruban fin dans chaque médaille d'or.



# Bracelets de fête

**Maintenus par de fins rubans, des tout petits cookies alternent avec des bonbons de couleur vive. Vous pouvez préparer les cookies un ou deux jours à l'avance, mais assemblez les bracelets le matin de la fête.**



**Pour 10 bracelets**
50 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à café d'extrait de vanille
colorant alimentaire rose ou vert
1 œuf
200 g de farine à gâteaux

***Pour la décoration***
2 gros sachets de bonbons acidulés en forme d'anneaux
ruban de couleur pastel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.



2 Dans une jatte, battez le beurre avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rose ou vert, puis incorporez l'œuf. Mélangez soigneusement avec la farine pour former une pâte.

3 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et roulez-la sous votre paume pour former 2 minces saucisses de 40 cm de long.

4 Découpez chaque saucisse en tranches de 5 mm, que vous disposez sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Mettez les plaques 30 min au réfrigérateur.

5 Faites cuire les cookies 8 min au four, jusqu'à ce qu'ils gonflent et commencent à dorer. Sortez-les du four et, avec une brochette, percez un trou dans chacun d'eux pour y passer le ruban. Comme l'opération doit s'effectuer à chaud, vous pouvez ne faire cuire qu'une plaque à la fois. Mettez les cookies à refroidir sur une grille.

6 Enfilez les cookies sur des portions de ruban de 55 cm de long, en les alternant avec les bonbons (comptez 7 cookies par ruban). Nouez les extrémités des rubans en formant une boucle.

**Conseil**
*Les bonbons en anneaux les plus faciles à trouver sont ceux montés en colliers, qui s'achètent, le plus souvent, dans les boulangeries.*

# Petits trains

**Très faciles à confectionner, ces jolis trains font beaucoup d'effet, notamment quand ils sont disposés au milieu de la table. La quantité indiquée ici correspond à deux trains ; doublez-la si vous le souhaitez.**

**Pour 2 trains de 5 cookies chacun**
150 g de farine ordinaire
75 g de beurre froid coupé en dés
50 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille

***Pour la décoration***
40 g de beurre mou
75 g de sucre glace
colorant alimentaire bleu
1 assortiment de bonbons à la réglisse

1 Mettez la farine et le beurre dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille. Mixez pour former une pâte lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez 30 min.



2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez une grande plaque. Étalez la pâte et coupez des rectangles de 7,5 x 4 cm, en réétalant les chutes pour fabriquer d'autres rectangles. Découpez aussi 2 petits rectangles de 3 x 2 cm, et collez-les en haut de 2 grands rectangles pour figurer les locomotives.

3 Transférez les cookies sur la plaque et faites cuire environ 10 min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Laissez reposer sur la plaque 2 min, puis mettez à refroidir sur une grille.

4 Pour décorer les cookies, mettez le beurre et le sucre glace dans une jatte avec quelques gouttes de colorant alimentaire et battez en crème. Coupez une grande partie des bonbons à la réglisse en petits dés.

**Conseil**
***Si vous n'aimez pas la réglisse, essayez d'autres bonbons de couleur ou du chocolat. Les pastilles chocolatées sont parfaites pour figurer les roues, et les carrés de chocolat représenteront le chargement.***



5 Étalez un peu de crème au beurre sur le côté long des cookies, sauf des locomotives, et incrustez les morceaux de réglisse. Coupez quelques bonbons carrés en deux et collez-les aux locomotives pour représenter les fenêtres. Fixez un autre morceau à l'avant des locomotives pour la cheminée. Ajoutez 2 roues à tous les cookies. Disposez-les à la queue leu leu au milieu de la table.



# Cornets aux bâtonnets de chocolat

**Inutile d'acheter un matériel spécial pour confectionner ces cookies : un emporte-pièce rond ordinaire fera parfaitement l'affaire et permettra de découper des cornets en forme de « V ». Un tour de main qui s'acquiert très vite !**

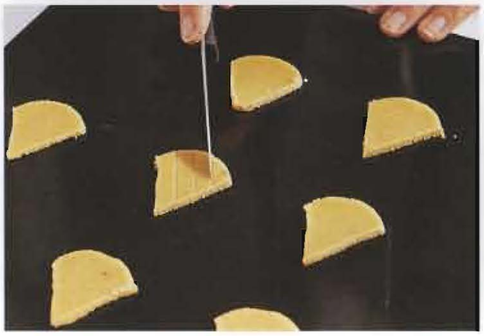


**Pour 15 cornets**
150 g de farine à gâteaux
90 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre muscovado clair
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille

***Pour la décoration***
75 g de beurre mou
1 cuil. à café d'extrait de vanille
115 g de sucre glace
2 bâtonnets de chocolat

1 Mettez la farine et le beurre dans un mixer, et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille. Mixez pour obtenir une pâte lisse. Enveloppez-la de film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez une grande plaque de four. Étalez la pâte en couche fine sur un plan de travail fariné. Posez un emporte-pièce rond de 5 cm dessus. À l'aide d'une règle, marquez un point à 5 cm du bord de l'emporte-pièce. Découpez deux lignes de part et d'autre de l'emporte-pièce en direction du point, de façon à créer une forme de cornet. Coupez autour du cornet et transférez celui-ci sur la plaque de four. Confectionnez 14 autres biscuits de la même façon, en étalant à nouveau les chutes pour avoir la quantité nécessaire.



3 À l'aide d'un couteau aiguisé, pratiquez des entailles peu profondes à 5 cm d'intervalle en travers de la partie en forme de cornet de chaque biscuit, puis procédez de même dans l'autre sens, afin de créer un effet de gaufrette.

4 Faites cuire les cookies 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Laissez-les reposer 2 min avant de les mettre à refroidir sur une grille.

5 Battez le beurre en crème avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Ajoutez 1 cuillerée à café d'eau très chaude et fouettez. Mettez la crème au beurre dans une poche équipée d'une grande douille ordinaire. Dessinez un gros tourbillon sur le dessus de chaque cookie.

6 Découpez les bâtonnets de chocolat à 5 cm de longueur. Recoupez chaque morceau en 4 petits segments, dans le sens de la longueur. Enfoncez 1 bâtonnet de chocolat dans la garniture de crème au beurre de chaque cookie.

**Conseil**
*Les cookies et la crème au beurre peuvent être préparés à l'avance, mais ne les assemblez qu'au dernier moment car la crème risque de ramollir la pâte.*

# Cookies personnalisés

**Idéaux pour un goûter de fête, ces cookies peuvent être décorés avec des couleurs vives ou, au contraire, dans des tons pastel. Déposez un cookie personnalisé devant chaque verre et laissez aux enfants le soin de découvrir leur place à table.**

**Pour 20 cookies**
175 g de beurre froid coupé en dés
300 g de farine ordinaire
le zeste finement râpé d'1 orange
90 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs

***Pour la décoration***
1 blanc d'œuf
200 g de sucre glace
2 colorants alimentaires différents
bonbons mous ou billes argentées

1 Mettez le beurre, la farine et le zeste d'orange dans un mixer, et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre glace et les jaunes d'œufs. Mixez pour obtenir une pâte lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez 2 plaques de four.



3 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et coupez des cookies de formes différentes, tels des carrés, des ronds et des cœurs. Chaque cookie doit faire au moins 7,5 cm de diamètre ou de large.

4 Disposez les cookies sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire 10 à 12 min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.

5 Laissez durcir sur les plaques pendant 2 min, puis transférez sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.



6 Pour la décoration, versez le blanc d'œuf et le sucre glace dans une jatte, et battez en neige.

7 Répartissez le glaçage entre 2 jattes, puis incorporez dans chacune quelques gouttes de colorant alimentaire différent.

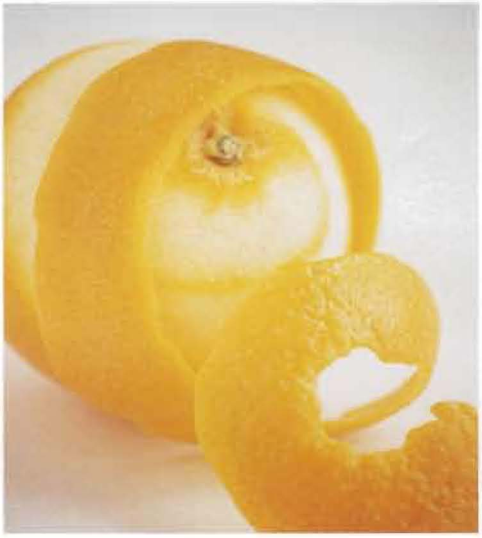
8 Versez les 2 sortes de glaçage dans des sacs de plastique différents, et appuyez dessus pour les repousser dans un coin.

**Variante**
*Colorez l'un des bols de glaçage seulement et laissez l'autre blanc. Cela peut être très joli, en particulier si le glaçage teinté l'est dans un ton pastel et si vous utilisez des billes argentées pour la décoration.*



9 Coupez l'un des coins de chaque sac de façon à pouvoir dessiner des lignes très fines. Écrivez les noms ou les initiales des invités sur les cookies. Dessinez des bordures décoratives sur le pourtour des cookies, en utilisant les 2 glaçages différents. Décorez avec des points et des lignes droites, ondulées ou en zigzags.

10 Coupez les bonbons mous en petits morceaux. Collez les morceaux de bonbons mous ou les billes argentées sur le glaçage des cookies et laissez prendre pendant au moins 1 h.




JAN
MAX
SARA

# Cookie d'anniversaire géant

**Cet énorme cookie s'adresse aux gourmands de tous les âges. Avec ses bougies, il constitue un milieu de table idéal. Pour le personnaliser, écrivez le nom du destinataire dessus avec du glaçage.**

**Pour un cookie de 28 cm**
175 g de beurre coupé en dés
125 g de sucre muscovado clair
1 jaune d'œuf
175 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
le zeste finement râpé d'1 orange ou d'1 citron
75 g de flocons d'avoine

***Pour la décoration***
125 g de fromage blanc
225 g de sucre glace
1 à 2 cuil. à café de jus de citron
bougies d'anniversaire
pralines
cacao en poudre
billes dorées ou argentées

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez un moule à tarte en métal de 28 cm de diamètre et posez-le sur une grande plaque de four.

2 Mettez le beurre coupé en dés et le sucre dans une jatte, et battez en crème.

3 Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez soigneusement. Incorporez la farine, le bicarbonate de soude, le zeste d'orange ou de citron, ainsi que les flocons d'avoine.



4 Versez le mélange dans le moule et aplatissez avec une cuillère en bois.

5 Faites cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que le cookie gonfle et soit doré. Laissez refroidir dans le moule. Si de la pâte a débordé pendant la cuisson, coupez-la avant que le cookie ait refroidi.

6 Faites délicatement glisser le cookie sur un plat de service.

7 Pour décorer, battez le fromage blanc dans une jatte, puis ajoutez le sucre glace et 1 cuillerée à café de jus de citron. Montez en neige, en ajoutant du jus si nécessaire.

8 Versez le mélange dans une poche à douille et sculptez de petits tourbillons sur tout le pourtour du cookie. Plantez les bougies dans le glaçage. Parsemez de pralines et saupoudrez de cacao en poudre. Pour finir, décorez avec des billes dorées ou argentées.



# Mini-pizzas

**Ces jolis petits cookies ressemblent à de vraies pizzas, et même les grands enfants les aimeront. En fait, il s'agit d'une pâte simple recouverte d'un glaçage, de pâte d'amandes et de cerises noires.**

**Pour 16 mini-pizzas**
90 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre en poudre blond de canne
1 cuil. à soupe de sirop de maïs
175 g de farine à gâteaux

***Pour la garniture***
150 g de sucre glace
4 à 5 cuil. à café de jus de citron
colorant alimentaire rouge
90 g de pâte d'amandes jaune râpée
8 cerises noires confites coupées en deux
1 morceau d'angélique haché menu



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.

2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez le sirop de maïs. Ajoutez la farine et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



3 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et coupez-la en 16 morceaux égaux. Formez des boules avec chaque morceau et disposez-les sur les plaques de four, en les espaçant un peu et en les aplatissant légèrement.

4 Faites cuire environ 12 min, jusqu'à ce que les mini-pizzas soient dorées. Laissez reposer 3 min sur les plaques, puis mettez à refroidir sur une grille.

5 Pour la garniture, versez le sucre glace dans une jatte et ajoutez assez de jus de citron pour obtenir une pâte liquide, mais épaisse. Ajoutez du colorant alimentaire jusqu'à obtenir une couleur rouge foncé.

**Conseil**
*Utilisez du colorant alimentaire rouge foncé pour éviter d'avoir un glaçage rose. Le colorant alimentaire rouge existe sous la forme liquide et sous celle de poudre.*



6 Étalez le glaçage sur les mini-pizzas jusqu'à 5 mm du bord. Déposez au centre une cerise confite coupée en deux. Parsemez de pâte d'amandes râpée et d'angélique hachée pour accentuer la ressemblance avec de petites pizzas au fromage, aux tomates et aux herbes.

# Drôles de têtes

**Ces petits personnages amusants peuvent être réalisés avec presque tous les types de pâte, à condition que les cookies soient assez gros et lisses. Mettez les enfants à contribution et organisez le concours de la tête la plus drôle.**



**Pour 14 têtes**
115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre blond de canne
1 œuf
12 cl de sirop de maïs
300 g de farine à gâteaux

***Pour la décoration***
75 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre glace
rubans à la fraise, à la pomme ou à la réglisse
cerises confites coupées en deux
petits bonbons multicolores

1 Dans une jatte, battez en crème le beurre et le sucre. Incorporez l'œuf, le sirop de maïs et la farine, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

2 Mettez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et malaxez-la pour obtenir une pâte lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques.

4 Étalez la pâte réfrigérée sur un plan de travail légèrement fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm. Transférez-les sur les plaques de four, en étalant les chutes pour confectionner d'autres cookies.

5 Faites cuire 10 à 12 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.



6 Pour la décoration, dans une jatte, battez en crème le beurre avec le sucre glace.



7 À l'aide d'une spatule en métal, étalez un peu de crème au beurre en haut de chaque cookie, puis collez les rubans à la fraise, à la pomme ou à la réglisse. Coupez-les pour figurer des cheveux raides ou entortillez-les pour imiter une chevelure bouclée.

8 Pour le nez, collez avec un peu de crème une cerise confite au milieu de chaque cookie. Coupez des morceaux de rubans à la fraise et à la réglisse pour dessiner les yeux et les bouches, puis collez avec de la crème des bonbons coupés en deux pour l'iris et la pupille.

# Maisons en pain d'épice

**Une maison qui sent bon et dont on peut croquer les murs : voici la maison en pain d'épice telle que l'on peut la trouver dans les contes pour enfants, notamment dans *Hansel et Gretel*, et qui, cette fois, décorera la table du goûter.**

**Pour 10 maisons**

115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado clair
1 œuf
12 cl de mélasse noire ou de sirop de maïs
300 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café de gingembre en poudre (facultatif)

***Pour la décoration***

glaçage blanc
glaçage de couleur pastel
assortiment de bonbons multicolores et de décorations

1 Mettez le beurre et le sucre dans une jatte et battez en crème. Incorporez l'œuf et la mélasse ou le sirop de maïs. Ajoutez la farine et le gingembre. Mélangez de façon à obtenir une pâte épaisse.

2 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant 30 min.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 3 plaques de four. Sur un morceau de carton, dessinez un rectangle de 11 × 8 cm. Ajoutez un toit pointu. Découpez la forme pour l'utiliser comme gabarit.

4 Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné : il sera peut-être plus facile de procéder en deux fois.



5 À l'aide du gabarit, découpez des maisons et disposez-les sur les plaques. Étalez les chutes pour couper d'autres maisons. Faites cuire 12 à 15 min, afin que les cookies soient gonflés et dorés. Mettez à refroidir sur une grille.



6 Avec les glaçages blanc et de couleur, dessinez les tuiles, les tours de fenêtres et les encadrements de portes. Collez des bonbons et autres décorations, en les recoupant éventuellement pour faire des morceaux plus petits.



# Cornets de bonbons

**Ces cornets trempés dans le chocolat et emplis de bonbons sont un véritable plaisir pour les enfants car ils constituent une sorte de pochette surprise. Placez-les dans des verres à bords hauts ou dans des petits vases pour les maintenir debout.**

**Pour 10 cornets**
3 blancs d'œufs
90 g de sucre en poudre extra-fin
25 g de beurre fondu
40 g de farine
2 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
90 g de chocolat noir
bonbons

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 plaques et graissez-les légèrement.

2 Mettez les blancs d'œufs et le sucre dans une jatte et fouettez légèrement avec une fourchette. Ajoutez le beurre fondu, la farine et la crème fraîche. Mélangez pour faire une pâte lisse.

3 Avec une cuillère à mesurer de 1,5 cl, déposez un peu de pâte sur un côté d'une des plaques de four. Étalez avec le dos de la cuillère de façon à former un disque de 9 cm de diamètre. Répétez l'opération de l'autre côté de la plaque de four.

4 Faites cuire au four pendant 8 à 10 min, jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Pendant ce temps, formez 2 autres disques de pâte sur la seconde plaque de four.





5 Sortez du four la première fournée de cookies et remplacez-la par la seconde. Enroulez chaque cookie cuit en forme de cornet et mettez-les à durcir sur une grille. Avec le reste de pâte à cookies, procédez de même jusqu'à obtenir 10 cornets en tout.

6 Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie en remuant. Trempez l'extrémité large des cornets dans le chocolat et posez-les dans des verres étroits pour les laisser durcir, puis garnissez-les de bonbons.



# Biscuits de la chance

**Ces biscuits de la chance légers comme des gaufrettes ont le don de séduire. Les grands enfants adorent rédiger des messages d'anniversaire, des plaisanteries ou des prédictions et les glisser dans les cookies cuits pour amuser leurs invités.**

**Pour 18 biscuits**
3 blancs d'œufs
50 g de sucre glace
40 g de beurre fondu
50 g de farine ordinaire



1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé et graissez-les. Coupez un morceau de papier en 18 bandelettes de 6 x 2 cm. Écrivez un message sur chacune des bandelettes.



2 Dans une jatte, fouettez légèrement les blancs d'œufs avec le sucre glace. Ajoutez le beurre fondu et la farine, puis battez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

3 À l'aide d'une cuillère à mesurer d'1 cl, mettez un peu de pâte sur l'une des plaques et étalez de façon à former un disque de 7,5 cm de diamètre. Formez de même 2 autres disques de pâte sur la plaque.

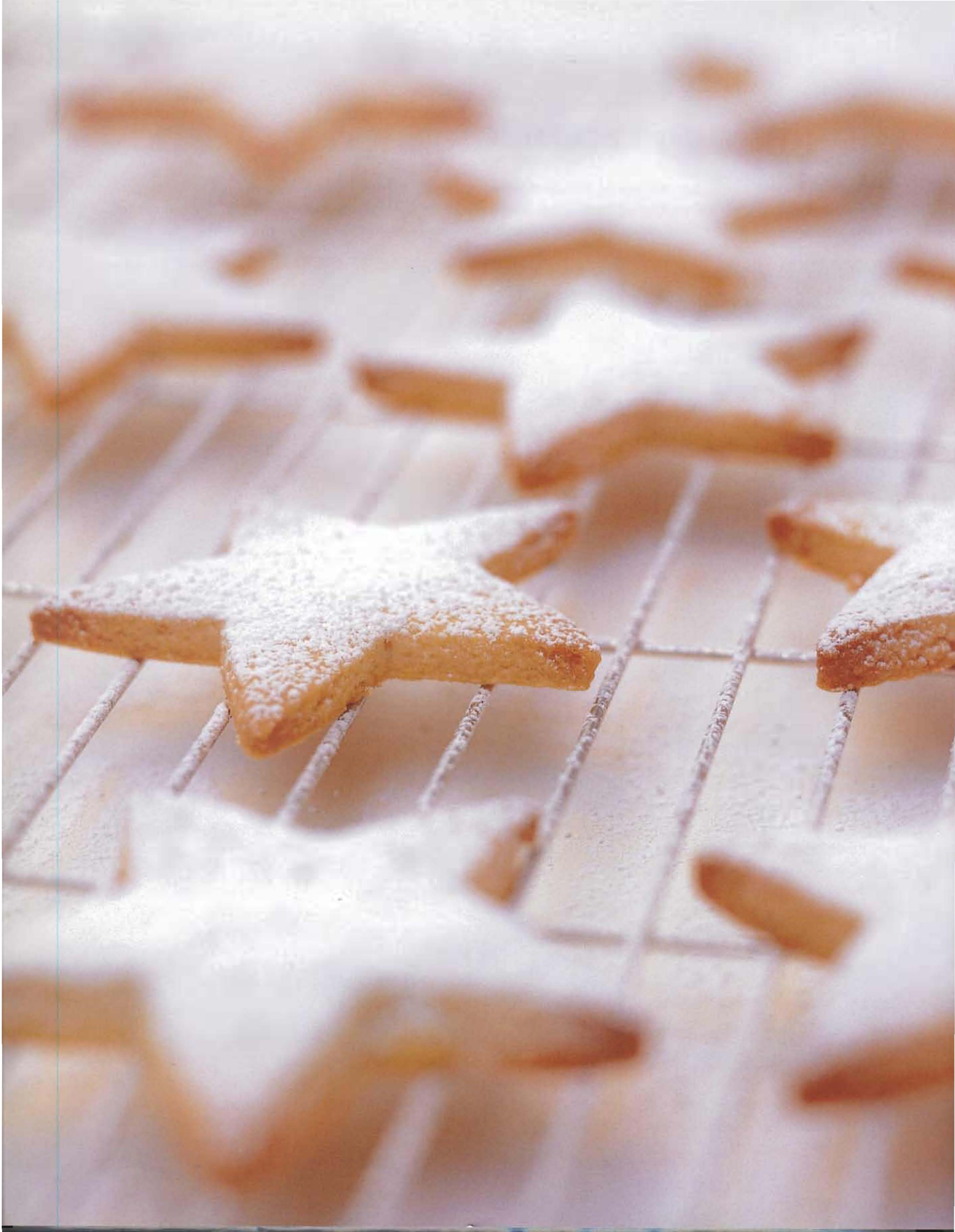
4 Faites cuire 6 min, jusqu'à ce que les cookies soient dorés. Pendant ce temps, préparez 3 autres cookies sur la seconde plaque de four.

5 Sortez du four la première fournée de cookies et remplacez-la par la seconde.

6 En travaillant rapidement, décollez un cookie chaud du papier et pliez-le en deux, puis glissez un message à l'intérieur. Posez le cookie sur le bord d'un verre ou d'un bol, et repliez-le délicatement une seconde fois (il ne se pliera sans doute pas complètement). Procédez de même avec les 2 autres cookies.

7 Continuez de faire cuire les cookies et de les plier de la même manière jusqu'à épuisement de la pâte.

**Conseils**
- *Pour des cookies légers et croustillants, il faut étaler la pâte le plus vite possible sur le papier.*
- *N'essayez pas de faire cuire plus de 3 cookies à la fois, car ils durciraient avant que vous ayez eu le temps de les plier.*





# Cookies de fête

La nourriture et les fêtes vont bien ensemble – depuis la Chine jusqu'en Amérique et du mois de janvier jusqu'au mois de décembre, toutes les fêtes sont accompagnées de mets particuliers. Mais il n'est pas indispensable d'attendre Diwali pour manger des Neuris, Hanoukka pour se régaler de Rugelachs, ou Pâques pour préparer une fournée de Simnels : tous les cookies présentés dans ce chapitre ont le pouvoir de transformer un jour ordinaire en une fête teintée d'exotisme.

# Cœurs et étoiles aux épices

**Ces cookies sont merveilleusement moelleux à l'intérieur, avec un goût très parfumé. Servez-les avec du café à la fin d'un repas de fête, ou offrez-les en cadeau pour une grande occasion.**

**Pour environ 25 cœurs et étoiles**

115 g de beurre mou
115 g de sucre muscovado clair
1 œuf
1 cuil. à soupe et 1/2 de sirop de maïs
1 cuil. à soupe et 1/2 de mélasse noire
300 g de farine à gâteaux
2 cuil. à café de gingembre en poudre

***Pour la décoration***

200 g de chocolat noir ou au lait
150 g de sucre glace tamisé



1 Dans une jatte, battez en crème le beurre avec le sucre. Incorporez l'œuf, le sirop de maïs et la mélasse. Ajoutez la farine et le gingembre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte ferme. Réfrigérez 20 min. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques.

2 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez des formes de cœurs et d'étoiles à l'aide d'emporte-pièce à biscuits. Disposez les cookies sur les plaques préparées, en les espaçant légèrement. Faites-les cuire pendant 10 min, jusqu'à ce qu'ils gonflent. Laissez refroidir sur une grille.

3 Pour les garnitures, faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Avec le chocolat fondu, enrobez les cookies en forme de cœurs. Versez le sucre glace dans une jatte et ajoutez assez d'eau pour obtenir une consistance suffisamment fluide. Servez-vous de ce mélange pour glacer les cookies en forme d'étoiles.



# Kourabiedes

**Légèrement épicés et délicatement aromatisés à l'eau de fleur d'oranger et aux amandes, ces petits croissants croustillants sont parfaits pour les réceptions en l'honneur d'un baptême ou un mariage.**



**Pour environ 20 kourabiedes**

115 g de beurre mou
1 pincée de noix de muscade en poudre
2 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger
50 g de sucre glace, plus un peu pour saupoudrer
90 g de farine ordinaire
115 g d'amandes en poudre
25 g d'amandes grillées et hachées

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four. Dans une jatte, battez le beurre en crème.



2 Incorporez la noix de muscade et l'eau de fleur d'oranger. Ajoutez le sucre glace et battez jusqu'à l'obtention d'un mélange floconneux.

3 Ajoutez la farine, les amandes en poudre et hachées. Mélangez soigneusement, puis pétrissez le mélange jusqu'à ce que la pâte se tienne.



4 Avec des morceaux de pâte, formez 20 saucisses d'environ 7,5 cm de long. Incurvez chaque saucisse en forme de croissant, et disposez-les sur les plaques de four préparées, en les espaçant bien. Faites cuire 15 min, jusqu'à ce que les kourabiedes commencent à devenir fermes. Laissez refroidir 5 min, puis saupoudrez légèrement de sucre glace.

# Anges de Noël

**Une idée sympathique pour Noël : confectionner des décorations comestibles. Mais ne les accrochez pas sur l'arbre à l'avance, sinon elles disparaîtront avant le grand jour !**

**Pour 20 à 30 anges**
90 g de cassonade
200 g de sirop de maïs
1 cuil. à café de gingembre en poudre
1 cuil. à café de cannelle en poudre
2 pincées de clous de girofle en poudre
115 g de beurre coupé en morceaux
2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 œuf battu
450 g de farine ordinaire

***Pour la décoration***
1 blanc d'œuf
150 à 200 g de sucre glace tamisé
billes dorées et argentées
ruban fin

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 2 grandes plaques de papier sulfurisé. Mettez la cassonade, le sirop de maïs, le gingembre, la cannelle et les clous de girofle dans une casserole à fond épais. Portez progressivement à ébullition, en remuant constamment. Dès que le mélange bout, retirez la casserole du feu.

2 Déposez les morceaux de beurre dans un grand récipient supportant la chaleur. Ajoutez le mélange à base de sucre et de sirop encore bouillant. Incorporez le bicarbonate de soude et mélangez jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Versez l'œuf, puis la farine. Mélangez soigneusement et pétrissez pour obtenir une pâte lisse.



3 Divisez la pâte en 4 portions et abaissez-les une par une sur 3 mm d'épaisseur, entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Gardez le reste de pâte dans du film plastique pour l'empêcher de se dessécher, jusqu'à usage. Découpez des formes festives telles que des arbres de Noël à l'aide d'emporte-pièce à biscuits, ou bien confectionnez des anges comme indiqué ci-dessous.



4 Pour réaliser des anges simples, coupez des disques de pâte de la taille que vous voulez à l'aide d'un emporte-pièce ordinaire. Évitez de les faire très grands : ils seraient trop lourds pour être accrochés sur l'arbre de Noël. Coupez 2 segments de chaque côté du disque de façon à figurer le corps et deux ailes, comme sur la photo ci-dessus. Placez les ailes, côté arrondi tourné vers le bas, derrière le corps et collez en pressant légèrement avec les doigts.



5 Étalez un petit morceau de pâte pour la tête. Placez-la au-dessus du corps et aplatissez avec les doigts. Avec une brochette, percez un trou dans les cookies afin d'y glisser un ruban en fin de cuisson. Disposez-les sur les plaques de four. Faites-les cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

6 Pour la décoration, battez le blanc d'œuf avec une fourchette. Incorporez le sucre glace et fouettez en neige.



7 Mettez le glaçage dans une poche équipée d'une douille à écrire, puis décorez les cookies de motifs simples. Ajoutez les billes dorées et argentées avant que le glaçage ait durci. Enfin, glissez des morceaux de ruban dans les trous prévus à cet effet.



# Speculoos

**Ces biscuits hollandais sont faits avec une pâte épicée enroulée autour d'une riche garniture de pâte d'amandes. En Hollande, on les sert le 6 décembre, pour la Saint-Nicolas.**

**Pour 35 speculoos**
175 g de noisettes en poudre
175 g d'amandes en poudre
175 g de sucre en poudre extra-fin, plus 1 cuil. à soupe
175 g de sucre glace
1 œuf battu
2 à 3 cuil. à café de jus de citron
1 cuil. à soupe de lait
environ 35 demi-amandes mondées

***Pour la pâte***
250 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café d'épices mélangées
75 g de sucre muscovado clair
115 g de beurre coupé en dés
2 œufs



1 Mettez les noisettes et les amandes, les 175 g de sucre en poudre, le sucre glace, l'œuf battu et 2 cuillerées à café de jus de citron dans une jatte. Mélangez pour obtenir une garniture ferme, en ajoutant du jus de citron si nécessaire. Divisez le mélange en 2 portions, et roulez chacune en forme de saucisse de 25 cm de long. Enveloppez dans du film plastique et réfrigérez.

2 Pour la pâte, mélangez dans une jatte la farine, les épices et le sucre muscovado. Ajoutez le beurre puis malaxez avec les doigts.

3 Battez l'un des œufs et incorporez-le au mélange. Malaxez pour former une pâte. Pétrissez-la légèrement, puis enveloppez-la de film plastique et placez 15 min au réfrigérateur. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et garnissez de papier sulfurisé une grande plaque de four.

4 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en formant un carré de 30 cm. Coupez-le en 2 rectangles égaux. Battez l'œuf restant et utilisez-en une partie pour badigeonner les rectangles de pâte.





5 Placez un rouleau de garniture sur chaque morceau de pâte et enroulez celle-ci autour. Posez sur la plaque de four avec la « couture » sur le dessous.

6 Battez le reste d'œuf avec le lait et la cuillerée à soupe de sucre et badigeonnez les rouleaux du mélange. Parsemez de demi-amandes en les incrustant. Faites cuire 35 min. Laissez refroidir, puis coupez en tranches dans la diagonale.

# Cœurs au chocolat

**Ces cookies s'imposent pour la Saint-Valentin, mais vous pouvez également utiliser des emporte-pièce de formes différentes pour d'autres occasions. Par exemple, des cloches pour Pâques, des fleurs pour la Fête des mères, des étoiles pour Noël...**

**Pour 12 à 14 cœurs**
50 g de beurre mou
75 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
150 g de farine ordinaire
25 g de chocolat noir

***Pour la décoration***
25 à 50 g de chocolat noir

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Battez le beurre, le sucre et le jaune d'œuf dans une jatte. Incorporez la farine et pétrissez de façon à obtenir une pâte lisse.

2 Divisez la pâte en 2 portions. Faites fondre le chocolat et, quand il a refroidi, incorporez à l'une des moitiés de pâte, en le faisant bien pénétrer.

3 Abaissez la pâte au chocolat sur 3 mm d'épaisseur, entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faites de même avec la pâte nature.



4 À l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm, découpez des cœurs dans les 2 sortes de pâtes. Disposez les cœurs sur les plaques de four préparées.

5 Avec un petit emporte-pièce en forme de cœur, découpez le milieu de chaque cœur. Mettez un petit cœur de couleur claire au centre d'un grand cœur en chocolat, et inversement.

6 Faites cuire les cookies pendant 10 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

7 Pour décorer, faites fondre le reste de chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Versez-le dans une poche à douille jetable. Laissez le chocolat refroidir un peu.

8 Coupez l'extrémité de la poche, et faites des points de chocolat sur tout le pourtour des gros cœurs de chocolat (dont les milieux sont clairs). Dessinez des zigzags sur les grands cœurs de couleur claire (dont les milieux sont en chocolat). Réservez les cookies dans un endroit frais et laissez durcir.

**Variante**
*Vous pouvez fabriquer de délicieux cœurs au chocolat et à l'orange en incorporant à la pâte nature 2 cuillerées à café de zeste d'orange finement râpé.*



# Anneaux glacés à la liqueur de citron

**Ces cookies délicatement parfumés sont presque trop jolis pour être mangés. Comme le glaçage est aromatisé avec une liqueur, ils sont réservés aux adultes.**



**Pour 16 anneaux**

200 g de farine à gâteaux
50 g de beurre coupé en dés
1 cuil. à soupe et 1/2 de lait
50 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste finement râpé d'1/2 citron
1 œuf battu

***Pour la décoration***

150 g de sucre glace tamisé
2 cuil. à soupe de limoncello (liqueur de citron)
1 cuil. à soupe d'angélique confite hachée

**Variante**

*Pour les enfants, mettez du jus de citron à la place du limoncello.*





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four. Dans une jatte, malaxez la farine et le beurre. Mettez le lait, le sucre et le zeste de citron dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Ajoutez à la préparation à base de farine en même temps que l'œuf et mélangez. Pétrissez légèrement pour obtenir une pâte lisse.

2 Étalez de petits morceaux de pâte en bandes de 15 cm de long. Tressez-les deux par deux et joignez les extrémités en formant un cercle. Disposez les anneaux sur les plaques de four et faites cuire 15 à 20 min.

3 Pour préparer le glaçage, mélangez le sucre glace et le limoncello. Trempez le dessus de chaque cookie dans le glaçage et parsemez d'angélique hachée.

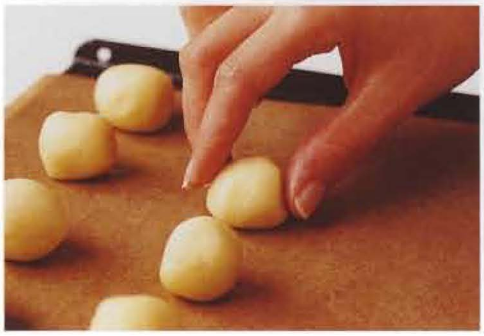
# Cookies persans à la farine de riz

**Dans les grandes occasions, ces cookies sont traditionnellement servis avec du thé noir. Mais ils peuvent aussi accompagner une tasse de café ou bien un verre de vin blanc sec.**

**Pour environ 22 cookies**
75 g de sucre glace tamisé
225 g de beurre mou
300 g de farine de riz
75 g de farine à gâteaux
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau de rose

***Pour la décoration***
150 g de sucre glace tamisé
eau de rose
colorant alimentaire rose
pétales de rose ou de violette confits, ou boules de sucre roses, ou vermicelles de sucre

1 Mélangez le sucre glace, le beurre, les 2 farines, le jaune d'œuf et l'eau de rose. Formez une boule de cette pâte. Enveloppez et mettez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez de papier sulfurisé 2 plaques de four.



2 Séparez la pâte en 22 petites boules. Disposez sur les plaques de four en les espaçant bien, et aplatissez légèrement.

3 Faites cuire pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à durcir et à dorer légèrement. Laissez refroidir complètement sur les plaques.

4 Mettez le sucre glace dans une jatte et la quantité d'eau de rose nécessaire pour obtenir une consistance épaisse, mais fluide. Ajoutez un peu de colorant alimentaire rose afin d'obtenir une légère teinte rosée.

5 Décorez le dessus des cookies avec du glaçage. Ajoutez quelques pétales de rose ou de violette par-dessus, ou bien parsemez de boules de sucre rose ou de vermicelles de sucre. Laissez durcir avant de servir.



# Cookies moelleux aux myrtilles

**Ces cookies ont un goût tout simplement merveilleux quand ils sont encore chauds. Mais vous pouvez aussi les laisser refroidir, puis les emballer pour les manger au cours d'un pique-nique.**

**Pour 10 cookies**

150 g de farine ordinaire
1 cuil. à café et 1/2 de levure chimique
1 cuil. à café de cannelle en poudre
50 g de beurre coupé en dés
50 g de cassonade, plus un peu pour saupoudrer
12 cl de faisselle
90 g de myrtilles fraîches
50 g d'airelles à demi séchées

**Variante**

*Vous pouvez remplacer les myrtilles par des airelles fraîches et les airelles à demi séchées par du gingembre confit haché.*





1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Dans une jatte, mélangez la farine, la levure chimique et la cannelle. Ajoutez le beurre coupé en dés, et malaxez avec les doigts jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez la cassonade.

2 Ajoutez la faisselle, les myrtilles et les airelles. Mélangez soigneusement. Déposez 10 petits tas de pâte bien espacés sur les plaques de four. Saupoudrez de cassonade et faites cuire 20 min, jusqu'à ce que les cookies soient dorés et fermes au milieu.



# Simnels

**Ces cookies sont une déclinaison du gâteau portant le même nom que l'on mange le jour de la Fête des mères et à Pâques en Grande-Bretagne. Les enfants adoreront participer à leur décoration.**

**Pour 18 simnels**
150 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste finement râpé d'1 citron
2 jaunes d'œufs
225 g de farine ordinaire
50 g de raisins secs

***Pour la décoration***
300 g de pâte d'amandes
200 g de sucre glace tamisé
2 à 3 sortes de colorants alimentaires
mini-œufs de Pâques en sucre



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez le beurre, le sucre et le zeste de citron dans une jatte et battez en crème avec une cuillère en bois ou un batteur électrique. Incorporez les jaunes d'œufs, puis ajoutez la farine et les raisins secs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Si elle est trop molle, faites-la durcir au réfrigérateur.



2 Sur une feuille de papier sulfurisé, abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 9 cm, découpez 18 disques de pâte et disposez-les sur 2 plaques de four anti-adhésives, en les espaçant légèrement.

3 Abaissez la pâte d'amandes sur 5 mm d'épaisseur et découpez le même nombre de disques avec un emporte-pièce simple ou cannelé de 6 cm. Déposez 1 disque de pâte d'amandes sur chaque cookie et pressez doucement pour faire adhérer.

4 Faites cuire les cookies pendant 12 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Sortez-les du four et laissez refroidir sur les plaques.

5 Dans une jatte, mélangez le sucre glace avec la quantité d'eau nécessaire pour obtenir un mélange lisse et fluide. Répartissez ce glaçage entre 2 à 3 récipients et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire différent dans chacun d'eux. Mélangez.

6 Séparez les simnels refroidis en 3 lots et étalez du glaçage de couleur différente sur chacun d'eux. Pendant que le glaçage est encore humide, incrustez quelques œufs en sucre sur chaque simnel et laissez durcir.

# Rugelachs

**Ces cookies en forme de croissants sont traditionnellement servis pendant les huit jours de la fête juive de Hanoukka. Fourrés aux fruits secs et aux noix, ils ont un petit goût épicé.**





3 Divisez la pâte en 4 portions. Prenez-en une et mettez le reste au réfrigérateur – la pâte doit rester froide, sinon elle devient collante et difficile à étendre. Farinez une feuille de papier sulfurisé et étalez rapidement la pâte en un disque aussi mince que possible. Coupez en 6 tranches triangulaires et recouvrez-les avec un quart de la garniture.



**Pour 24 rugelachs**
115 g de beurre froid coupé en dés
115 g de fromage blanc
12 cl de faisselle
250 g de farine ordinaire

***Pour la garniture***
50 g de sucre en poudre extra-fin
2 cuil. à café de cannelle en poudre
4 cuil. à soupe de raisins secs hachés
4 cuil. à soupe d'abricots secs hachés
75 g de noix hachées menu
1 œuf battu

1 Pour la pâte, mettez le beurre, le fromage blanc et la faisselle dans un mixer et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez la farine et mixez brièvement pour obtenir une pâte qui se tient. Sortez-la du mixer, enveloppez-la dans du film plastique et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 6 h.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 grandes plaques de papier sulfurisé. Pour la garniture, mettez tous les ingrédients dans une jatte et mélangez soigneusement.

4 En commençant par l'extrémité large, enroulez chaque triangle en direction de la pointe. Incurvez chaque rouleau en forme de croissant. Disposez les croissants sur les plaques de four. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la garniture.

5 Badigeonnez d'œuf battu et faites cuire 15 à 20 min, afin que les rugelachs soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.

# Oznei hamans

**Ces petits gâteaux en forme de tricorne se dégustent à l'occasion de la fête de Pourim, qui commémore la libération des juifs de leur captivité dans l'empire perse.**

**Pour environ 20 oznei hamans**
115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
3 jaunes d'œufs
250 g de farine ordinaire

***Pour la garniture***
3 cuil. à soupe de graines de pavot
1 cuil. à soupe de miel liquide
25 g de sucre en poudre
le zeste finement râpé d'1 citron
1 cuil. à soupe de jus de citron
50 g d'amandes en poudre
2 œufs battus
25 g de raisins secs

1 Dans une jatte, battez en crème le beurre avec le sucre. Incorporez l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs. Ajoutez la farine et malaxez avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Enveloppez dans du film plastique et placez au réfrigérateur.



2 Mettez les graines de pavot, le miel, le sucre, le zeste et le jus de citron dans une casserole avec 4 cuillerées à soupe d'eau, et portez à ébullition en remuant. Hors du feu, ajoutez les amandes, la moitié des œufs et les raisins. Laissez refroidir.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,5 cm. Mettez 1 cuillerée à café de garniture sur chaque disque. Badigeonnez les bords avec un peu d'œuf battu, puis ramenez les côtés au centre, de façon à former un tricorne. Scellez bien les bords et disposez les cookies sur les plaques de four, en les espaçant légèrement.



4 Badigeonnez d'œuf battu et faites cuire les oznei hamans 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez sur une grille et laissez refroidir.



# Biscuits de la chance chinois

**Que vous soyez né sous le signe du Lièvre ou du Dragon, du Serpent ou du Tigre, ces cookies vous raviront. Ils sont une manière amusante de fêter le Nouvel An chinois en famille ou entre amis.**

**Pour environ 35 biscuits**

2 blancs d'œufs
50 g de sucre glace tamisé, plus un peu pour saupoudrer
1 cuil. à café d'extrait d'amandes ou de vanille
25 g de beurre fondu
50 g de farine ordinaire
25 g de noix de coco râpée, légèrement grillée
bandelettes de papier portant les messages



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Préparez 2 ou 3 feuilles de papier sulfurisé (on peut les utiliser plusieurs fois), en les découpant aux dimensions des plaques de four. Dessinez 2 ou 3 cercles de 7,5 cm de diamètre sur chaque feuille de papier, en les espaçant légèrement. Placez les feuilles de papier sulfurisé sur les plaques de four.

2 Dans une jatte, fouettez les blancs d'œufs en neige. Incorporez le sucre glace, par petites quantités successives. Ajoutez l'extrait d'amandes ou de vanille, ainsi que le beurre. Complétez avec la farine, et mélangez de façon à obtenir une pâte lisse.

**Conseil**
***Travaillez rapidement quand vous modelez les biscuits. Pour les incurver au centre, utilisez le bord d'un verre.***



3 Déposez 1 cuillerée à café de mélange au milieu de chaque cercle dessiné sur le papier sulfurisé, et étalez de façon à remplir les contours. Parsemez de noix de coco. Faites cuire en plusieurs fournées (vous n'aurez pas le temps de modeler tous les biscuits à la fois avant qu'ils durcissent) pendant 5 min, jusqu'à ce que les bords des cookies commencent à dorer légèrement.



4 Sortez les biscuits du four, pliez-les tout de suite en deux et placez-les sur un verre. Laissez-les durcir, puis transférez-les sur une grille. Continuez à cuire d'autres fournées.

5 Glissez les messages à l'intérieur des biscuits de la chance. Saupoudrez de sucre glace et servez.

# Neuris

**Ces samosas épicés et fondants sont traditionnellement consommés et offerts aux parents ou amis pendant la fête hindoue du Divali.**

**Pour 12 neuris**

75 g de noix de coco râpée
50 g de sucre muscovado clair
25 g de noix de cajou hachées
50 g de raisins secs sans pépins
25 cl de lait
1 grosse pincée de noix de muscade râpée
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
environ 12 feuilles de pâte filo de 28 x 18 cm
huile de tournesol pour badigeonner

***Pour la décoration***

1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de sucre en poudre extra-fin
noix de coco râpée



1 Mettez la noix de coco, le sucre muscovado, les noix de cajou, les raisins secs et le lait dans une petite casserole. Portez à ébullition en remuant régulièrement. Baissez le feu et laissez cuire pendant 10 min, en remuant jusqu'à ce que le lait soit absorbé. Incorporez la noix de muscade et la cannelle, puis laissez refroidir.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé.

3 Badigeonnez une feuille de pâte filo avec un peu d'huile de tournesol. Pliez la feuille en deux dans le sens de la longueur, puis remettez de l'huile et pliez dans le sens de la largeur. Humectez les bords de la pâte pliée avec de l'eau.

4 Déposez 1 cuillerée de garniture refroidie sur une moitié de la feuille de pâte pliée. Repliez l'autre partie pardessus, puis appuyez sur les bords pour les sceller. Égalisez les bords en coupant ce qui dépasse et déposez sur la plaque de four. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la garniture.

5 Mettez le lait et le sucre dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre ait complètement fondu.



6 Badigeonnez le mélange sur le dessus des neuris et parsemez-les de noix de coco. Faites cuire pendant 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Transférez sur une grille et laissez refroidir avant de servir.





# Biscuits diététiques

Lorsque l'on cherche à perdre du poids ou que l'on souhaite passer à un régime alimentaire plus équilibré, le premier des aliments supprimé est presque toujours la pâtisserie. Pourtant, une telle mesure n'est pas toujours nécessaire. Les cookies présentés dans ce chapitre sont à la fois sains et délicieux, pleins de fruits, de fibres et de saveur. Beaucoup sont pauvres en matières grasses et contiennent des édulcorants naturels à la place des sucres raffinés. Renoncer aux gâteaux au chocolat ne s'avère même pas nécessaire. Ils permettent de reprendre des forces et sont parfaits pour les goûters au retour de l'école.

# Cookies d'avoine à l'orange

**Ces cookies pauvres en matières grasses sont tellement savoureux que l'on a du mal à croire qu'ils sont aussi excellents pour la santé. Délicieusement croquants, ils feront l'unanimité.**

**Pour 16 cookies**

175 g de miel liquide
12 cl de jus d'orange
90 g de flocons d'avoine légèrement grillés
115 g de farine ordinaire
115 g de sucre en poudre blond de canne
le zeste finement râpé d'1 orange
1 cuil. à café de bicarbonate de soude

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé.



2 Mettez le miel et le jus d'orange dans une petite casserole. Faites frémir à feu doux 8 à 10 min, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange devienne épais et sirupeux.

3 Dans une jatte, mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre et le zeste d'orange. Diluez le bicarbonate de soude dans 1 cuillerée à soupe d'eau bouillante, et incorporez à la préparation à base de farine. Ajoutez le sirop de miel-orange. Mélangez soigneusement avec une cuillère en bois.

4 Disposez des cuillerées de pâte sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire 10 à 12 min, afin que les cookies soient dorés. Laissez refroidir sur les plaques 5 min, puis mettez à refroidir sur une grille.



# Cookies au muesli

**Pour cette recette, mieux vaut utiliser un muesli de première qualité, composé de 50 % de céréales mixtes et de 50 % de fruits. Ces cookies moelleux et croustillants font des en-cas parfaits.**



**Pour environ 20 cookies**

115 g de beurre
3 cuil. à soupe de sirop de maïs
115 g de cassonade
175 g de muesli
90 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café de cannelle en poudre





1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez de papier sulfurisé 2 ou 3 plaques de four.

**Variante**

***Certains mueslis contiennent de la noix de coco et des fruits tropicaux séchés, ce qui modifiera légèrement le goût des cookies.***

2 Mettez le beurre, le sirop de maïs et la cassonade dans une grande casserole et faites fondre à feu doux, en remuant constamment. Retirez la casserole du feu. Ajoutez le muesli, la farine, la cannelle et mélangez soigneusement. Laissez refroidir.

3 Disposez des cuillerées de mélange sur les plaques de four en les espaçant légèrement. Faites cuire 15 min, jusqu'à ce que le bord des cookies commence à dorer. Laissez reposer quelques minutes sur les plaques, puis transférez les cookies avec précaution sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

# Cookies crrrr-oquants

**Ces petits cookies sont enrobés de son – un moyen parfaitement indolore de s'assurer que son régime alimentaire est suffisamment riche en fibres.**

**Pour environ 18 cookies**

175 g de margarine végétale
175 g de sucre muscovado clair
1 œuf
175 g de farine à gâteaux complète
115 g de flocons d'avoine
115 g de fruits secs mélangés
50 g de flocons de son

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Dans une jatte, battez en crème la margarine avec le sucre.



2 Ajoutez l'œuf et mélangez soigneusement avec une fourchette. Incorporez la farine, les flocons d'avoine et les fruits secs. Avec les mains, confectionnez des boulettes de pâte de la taille d'une noix. Étalez le son en flocons sur une assiette plate et roulez les boulettes dedans pour les en enrober.

3 Disposez les boulettes sur les plaques de four et aplatissez-les doucement avec votre paume.



4 Faites cuire environ 20 min, jusqu'à ce que les cookies soient fermes et bien dorés. Retirez-les des plaques pendant qu'ils sont encore chauds. Mettez-les à refroidir sur une grille.



# Cookies glacés à la caroube

**Ces cookies divins, au glaçage crémeux, constituent une magnifique revanche pour tous ceux qui n'ont pas droit au chocolat. En outre, ils sont très amusants à confectionner.**



**Pour 12 à 16 cookies**

115 g de beurre
2 cuil. à café de caroube en poudre
115 g de farine complète
1 cuil. à café de levure chimique
75 g de sucre muscovado clair
50 g de flocons d'avoine

***Pour la décoration***

50 g de caroube en barre hachée
3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
1 cuil. à soupe d'abricots secs hachés

**Conseil**

*Vous trouverez de la caroube, fruit du caroubier, dans les magasins de diététique.*



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez le fond et les côtés d'un moule carré de 18 cm avec du papier sulfurisé. Mettez le beurre dans une grande casserole et ajoutez la caroube en poudre. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Incorporez le reste des ingrédients.

2 Versez la pâte dans le moule et faites cuire 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elle commence à durcir. Divisez en carrés ou en barres pendant que le gâteau est chaud. Laissez refroidir dans le moule.



3 Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux la caroube et la crème fraîche, en remuant. Versez le nappage sur les cookies et parsemez d'abricots.

# Cookies à la caroube et aux cerises

**La caroube confère un petit goût délicieusement chocolaté à ces cookies croquants, qui sont la simplicité même à préparer.**

**Pour environ 20 cookies**

90 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
75 g de sucre muscovado clair
1 œuf
150 g de farine à gâteaux
2 cuil. à soupe de caroube en poudre
50 g de cerises confites coupées en quatre
50 g de caroube en barre hachée

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 grandes plaques de papier sulfurisé. Mettez le beurre, les 2 sortes de sucre et l'œuf dans une jatte. Battez jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

2 Ajoutez la farine, la caroube en poudre, les cerises et la caroube en barre hachée. Mélangez soigneusement avec une cuillère en bois, en vérifiant que la caroube en poudre est bien incorporée.

3 Formez des boulettes de la taille d'une noix avec la pâte et disposez-les sur les plaques de four, en les espaçant légèrement.

4 Faites cuire pendant environ 15 min. Laissez reposer 5 min sur les plaques, puis transférez les cookies sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

**Variantes**

- *Remplacez la caroube par du cacao en poudre non sucré et une tablette de chocolat noir.*
- *Remplacez les cerises par des raisins secs.*



# Barres au muesli

**Ce délicieux mélange de flocons d'avoine, de fruits à écale, de graines et de fruits secs fait un snack idéal à glisser dans le cartable des écoliers.**



**Pour 12 barres**

175 g de beurre coupé en dés
150 g de miel liquide
250 g de cassonade
350 g de flocons d'avoine
1 cuil. à café de cannelle en poudre
75 g de noix de pécan coupées en deux
75 g de raisins secs
75 g de papaye séchée hachée
75 g d'abricots secs hachés
50 g de graines de potiron
50 g de graines de tournesol
50 g de graines de sésame
50 g d'amandes en poudre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule à gâteaux carré de 23 cm de côté. Mettez le beurre et le miel dans une grande casserole à fond épais. Chauffez à feu doux jusqu'à l'obtention d'un mélange complètement fluide.

2 Ajoutez la cassonade et faites fondre à feu doux, en remuant constamment. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 à 2 min, en remuant sans cesse, pour faire caraméliser la sauce.



3 Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Versez la pâte dans le moule et tassez avec le dos d'une cuillère. Faites cuire 15 min, jusqu'à ce que les bords brunissent. Laissez refroidir.

4 Après avoir placé le gâteau au réfrigérateur, démoulez, retirez le papier sulfurisé et découpez en barres.

# Barres de petit déjeuner aux fruits

**Au lieu d'acheter des barres toutes prêtes, essayez de les confectionner vous-même – le résultat sera bien meilleur et plus sain. Une fois placées dans un récipient hermétique, ces barres peuvent se conserver pendant quatre jours.**



**Pour 12 barres**

250 g de compote de pommes
115 g d'abricots secs hachés
115 g de raisins secs
50 g de cassonade
50 g de graines de tournesol
25 g de graines de sésame
25 g de graines de potiron
75 g de flocons d'avoine
75 g de farine à gâteaux complète
50 g de noix de coco râpée
2 œufs

**Conseil**

*Laissez le papier sulfurisé dépasser des bords du moule : les barres seront ainsi plus faciles à démouler.*

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez un moule à gâteaux peu profond de 20 cm de diamètre et garnissez-le de papier sulfurisé.



2 Mettez la compote de pommes dans une jatte avec les abricots, les raisins, la cassonade ainsi que les graines de tournesol, de sésame et de potiron. Mélangez avec une cuillère en bois.

3 Ajoutez les flocons d'avoine, la farine, la noix de coco et les œufs. Mélangez soigneusement.



4 Versez la pâte dans le moule et égalisez le dessus. Faites cuire 25 min, afin que le gâteau soit doré et ferme au toucher. Laissez refroidir dans le moule.

5 Démoulez le gâteau, posez-le sur une planche et découpez-le en barres.

# Biscuits à l'avoine

**Cette recette des biscuits est accessible même aux cuisiniers les plus jeunes et les plus inexpérimentés. Cette version à la fois croquante et moelleuse est parfumée au zeste d'orange, mais vous pouvez utiliser d'autres fruits comme des raisins secs, des pruneaux ou encore des abricots secs hachés.**

**Pour 18 biscuits**

250 g de beurre
le zeste finement râpé d'1 grosse orange
225 g de sirop de maïs
75 g de sucre muscovado clair
375 g de flocons d'avoine





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé le fond et les parois d'un moule à gâteaux peu profond de 28 x 20 cm.

2 Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre, le zeste d'orange, le sirop de maïs et le sucre à feu doux.

3 Quand le beurre a fondu, incorporez les flocons d'avoine. Versez la préparation dans le moule et égalisez le dessus.



4 Faites cuire pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les bords commencent à se colorer – le mélange est encore très mou, mais il durcira en refroidissant. Laissez refroidir dans le moule.

5 Sortez tout le bloc du moule et coupez en barres fines.

**Conseil**

*Ne laissez pas les biscuits à l'avoine cuire trop longtemps, car ils perdraient leur délicieuse consistance moelleuse.*



# Biscuits d'avoine aux abricots secs

**Un grand classique, que le sirop d'érable, les fruits secs et les noix rendent encore plus délicieux. Idéal pour donner un coup de fouet aux adultes comme aux enfants à n'importe quel moment de la journée.**



**Pour 10 biscuits**
150 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre muscovado clair
2 cuil. à soupe de sirop d'érable
200 g de flocons d'avoine
50 g de noix de pécan hachées
50 g d'abricots secs hachés

**Variantes**
*• Vous pouvez utilisez des noix ordinaires à la place des noix de pécan, mais le goût sera moins intense.*
*• Remplacez les abricots secs par d'autres fruits secs : demandez aux enfants ce qu'ils préfèrent.*



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez légèrement un moule à gâteaux carré peu profond de 18 cm de côté. Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre, le sucre et le sirop d'érable à feu doux, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Hors du feu, ajoutez les flocons d'avoine, les noix de pécan et les abricots secs. Mélangez.

2 Étalez la préparation en une couche régulière dans le moule et, à l'aide d'un couteau, divisez en 10 barres, mais sans les couper. Faites cuire 25 à 30 min.



3 Sortez le gâteau du four et découpez les barres. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

# Gâteau aux carottes et aux fruits secs

**Un gâteau à double épaisseur, qui se compose en haut de fruits secs et de carottes râpées : douceur moelleuse garantie pour le goûter.**

**Pour 12 à 16 parts**
90 g de margarine végétale
75 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
115 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de farine à gâteaux
2 cuil. à soupe de noix de coco râpée

***Pour la garniture***
25 g de pruneaux hachés
25 g de raisins de Smyrne
50 g de poires séchées hachées
25 g de noix hachées
75 g de farine à gâteaux
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
175 g de carottes râpées
1 œuf battu
5 cuil. à soupe d'huile végétale
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
90 g de sucre muscovado brun
sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule à gâteaux peu profond de 28 x 18 cm. Dans une jatte, battez la margarine en crème avec le sucre et le jaune d'œuf.



2 Ajoutez les 2 farines, la noix de coco, et mélangez. Versez la préparation dans le moule, en égalisant le dessus avec vos doigts. Faites cuire pendant 15 min, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et légèrement doré.



3 Pour la garniture du gâteau, mélangez tous les ingrédients et étalez sur la pâte cuite. Remettez au four pour 35 min, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme. Laissez refroidir complètement dans le moule avant de découper en barres ou en carrés. Saupoudrez de sucre glace.



**Conseil**
*Inutile d'éplucher les carottes avant de les râper. Grattez-les simplement pour les nettoyer.*

# Barres aux dattes

**Ces barres pauvres en matières grasses et nappées d'un glaçage au citron sont riches en délicieux fruits secs et graines croquantes : tout ce qu'il faut pour accompagner une tasse de café.**

**Pour 12 à 16 barres**

175 g de sucre muscovado clair
175 g de dattes sèches hachées
115 g de farine à gâteaux
50 g de muesli
2 cuil. à soupe de graines de tournesol
1 cuil. à soupe de graines de pavot
2 cuil. à soupe de raisins de Smyrne
15 cl de yoghourt nature
1 œuf battu
200 g de sucre glace tamisé
jus de citron
1 à 2 cuil. à soupe de graines de potiron



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule à gâteaux peu profond de 28 × 18 cm. Dans une jatte, mélangez tous les ingrédients sauf le sucre glace, le jus de citron et les graines de potiron.

2 Étalez la préparation dans le moule et faites cuire 25 min, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laissez refroidir.

3 Mettez le sucre glace dans une autre jatte et ajoutez la quantité de jus de citron nécessaire pour obtenir une consistance fluide.



4 Répandez le glaçage sur la pâte cuite au four et parsemez de graines de potiron. Laissez durcir avant de couper en barres ou en carrés.



# Barres aux fruits tropicaux

**Ces barres délicieusement moelleuses sont pleines de fruits secs exotiques. Servez-les aux enfants affamés au retour de l'école ou bien glissez-les dans leurs cartables pour leur faire une bonne surprise.**

**Pour 12 à 16 barres**
175 g de farine ordinaire
90 g de graisse végétale blanche
4 cuil. à soupe de confiture d'abricots filtrée ou de nappage à l'abricot

***Pour la garniture***
115 g de beurre mou
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf battu
25 g d'amandes en poudre
25 g de riz concassé
300 g de fruits tropicaux secs hachés





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement un moule de 28 × 18 cm. Mettez la farine et la graisse végétale dans une jatte et malaxez avec les doigts jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez de l'eau pour faire une pâte ferme.

2 Étalez sur un plan de travail légèrement fariné et déposez dans le moule. Recouvrez la pâte avec 2 cuillerées à soupe de confiture ou de nappage.



3 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf, puis les amandes, le riz et les fruits secs. Versez le mélange dans le moule et égalisez le dessus.

4 Faites cuire pendant 35 min environ. Sortez du four et badigeonnez avec le reste de confiture ou de nappage. Laissez refroidir complètement dans le moule avant de couper en barres.

**Conseil**
*Si vous ne souhaitez pas utiliser un sachet de fruits tropicaux mélangés, composez votre propre mélange avec des mangues, des abricots, des goyaves, des dattes, des pommes, des poires, des figues et tout ce qui vous fait envie.*





# Délices au chocolat

Voici le chapitre préféré de bien des gourmands – les cookies au chocolat sont universellement appréciés, par les jeunes comme par les moins jeunes. Rien de surprenant à cela quand on goûte les Tranches aux deux chocolats ou les Cookies géants au triple chocolat. Certaines recettes, comme les Cookies sur bâtonnets, sont étonnamment faciles, d'autres, telles que les Petits gâteaux au chocolat et aux fruits, nécessitent un peu plus de temps et d'attention, mais le résultat en vaut la peine !

# Mini-marylands

**Ces petits gâteaux ont toute la saveur des grands. Ils sont faciles à préparer, et incruster les pépites de chocolat dans la pâte crue ressemble à s'y méprendre à un jeu d'enfants.**

**Pour 40 à 45 mini-marylands**

125 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille
175 g de farine à gâteaux
10 cl de lait
90 g de pépites de chocolat

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques de four.

2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf, le jaune d'œuf, l'extrait de vanille, la farine, le lait, la moitié des pépites de chocolat, et mélangez.

3 Avec 2 cuillères à café, disposez des petits monticules de pâte sur les plaques de four, en les espaçant légèrement pour leur permettre de gonfler.



4 Incrustez le reste des pépites de chocolat dans les monticules de pâte.

5 Faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que les mini-marylands commencent à dorer. Laissez-les durcir sur les plaques 2 min, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

**Conseil**

*Cette recette donne une grande quantité de cookies. Il est possible d'en congeler une partie. Avant de les servir, décongelez-les, puis passez-les au four quelques minutes afin qu'ils retrouvent leur croustillant.*





# Petits gâteaux au chocolat et aux fruits

**Ce mélange de gâteau mousseline, de confiture et de chocolat noir est irrésistible. La préparation exige un peu de soin et de minutie, mais cela fait partie du plaisir.**

**Pour 18 petits gâteaux**
90 g de sucre en poudre extra-fin
2 œufs
50 g de farine ordinaire
6 cuil. à soupe de confiture d'abricots ou d'oranges et d'abricots
125 g de chocolat noir



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez 18 moules à muffins anti-adhésifs (si vous n'avez pas de moules à muffins, vous devrez faire cuire les cookies en plusieurs fournées).



2 Plongez une jatte dans de l'eau très chaude pendant quelques minutes pour la chauffer, en évitant de mouiller l'intérieur des parois. Versez le sucre et les œufs dedans. Fouettez en neige à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez la farine et mélangez avec une grande cuillère en métal.

3 Répartissez le mélange entre les moules à muffins. Faites cuire pendant 10 min, jusqu'à ce que les gâteaux commencent à durcir et à dorer sur les bords. À l'aide d'une spatule en métal, sortez-les des moules et transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.



4 Filtrez la confiture pour en retirer les morceaux d'écorce ou de fruits. Mettez un peu de confiture au centre de chaque cookie.

5 Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

6 Déposez un peu de chocolat fondu sur le dessus de chaque cookie et étalez jusqu'au bord avec une spatule en métal. Dès que le chocolat commence à durcir, appuyez dessus avec le dos d'une fourchette pour créer un motif. Laissez reposer au moins 1 h.

# Tranches aux deux chocolats

**Ces tranches de gâteau de réfrigérateur sont parfaites pour accompagner un café corsé en fin de repas ou pour reprendre des forces en milieu de matinée. Elles rencontrent toujours un franc succès.**

**Pour environ 10 tranches**

275 g de chocolat noir aux fruits et aux noisettes
125 g de beurre coupé en dés
90 g de sablés
90 g de chocolat blanc

1 Garnissez de papier sulfurisé et graissez le fond et les parois d'un moule à cake de 450 grammes. Cassez le chocolat noir en morceaux de taille égale et mettez-les avec le beurre dans un récipient supportant la chaleur.

2 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, en remuant doucement. Laissez refroidir 20 min.



3 Écrasez les sablés entre vos doigts et cassez le chocolat blanc en petits morceaux.

4 Ajoutez les sablés écrasés et les morceaux de chocolat blanc au chocolat fondu. Mélangez soigneusement. Versez le mélange dans le moule préparé et tassez. Laissez au réfrigérateur 2 h, jusqu'à ce que le gâteau durcisse.

5 Pour servir, démoulez et retirez le papier sulfurisé. Coupez en tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

**Variante**

*Cette recette se prête à quantité de déclinaisons en utilisant, par exemple, du chocolat aux noisettes et au miel, aux amandes, aux cacahuètes ou au moka.*



# Cookies géants au triple chocolat

**Voici le roi des cookies, plein de chocolat et de noix de macadamia. Ne sortez pas les cookies du four tant qu'ils n'auront pas complètement refroidi, car ils seraient trop mous pour être déplacés.**



**Pour 12 cookies**

90 g de chocolat au lait
90 g de chocolat blanc
300 g de chocolat noir
(avec au moins 70 % de cacao)
90 g de beurre coupé en dés
1 cuil. à café d'extrait de vanille
150 g de sucre muscovado clair
150 g de farine à gâteaux
100 g de noix de pécan coupées en deux

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 plaques de four. Au-dessus d'une jatte, cassez en morceaux le chocolat au lait et le chocolat blanc.



2 Coupez 200 g de chocolat noir en morceaux d'au moins 2 cm. Réservez.

3 Faites fondre le reste du chocolat noir au bain-marie, en remuant. Hors du feu, incorporez le beurre, l'extrait de vanille et le sucre muscovado. Ajoutez la farine et mélangez doucement.

4 Incorporez la moitié des morceaux de chocolat noir, tout le chocolat au lait et tout le chocolat blanc, ainsi que les noix de pécan.



5 Déposez 12 monticules de pâte sur les plaques de four. Incrustez sur chaque cookie les morceaux de chocolat réservés. Faites cuire 12 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à brunir. Laissez refroidir sur les plaques.

# Baguettes magiques en chocolat

**Ces biscuits à la consistance légère sont très amusants à confectionner, mais il faut travailler vite, et l'on ne réussit pas toujours du premier coup. Faites cuire seulement deux cookies à la fois, sinon ils seront cassants avant que vous ayez eu le temps de leur donner la forme voulue.**

**Pour 10 à 12 baguettes**

3 blancs d'œufs
90 g de sucre en poudre extra-fin
25 g de beurre fondu
2 cuil. à soupe de farine ordinaire
1 cuil. à café de cacao en poudre non sucré
2 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
90 g de chocolat au lait
perles multicolores

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 grandes plaques de papier sulfurisé et graissez bien le papier.



2 Dans une jatte, battez à la fourchette les blancs d'œufs et le sucre.

3 Ajoutez le beurre fondu, la farine, le cacao en poudre et la crème. Battez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

**Conseil**

*Ces baguettes sont plus jolies si elles sont très fines. Enroulez les cookies autour du manche d'une cuillère en bois ou d'un gros crayon enveloppé de papier d'aluminium pour leur donner la forme voulue.*



4 Sur l'un des côtés d'une plaque de four, déposez 2 cuillerées à café de pâte et étalez de façon à obtenir une forme ovale de 15 cm de long. Répétez l'opération de l'autre côté de la plaque.

5 Faites cuire pendant 7 à 8 min, jusqu'à ce que le bord des cookies commence à brunir. Parallèlement, préparez 2 cookies sur la seconde plaque de four, de façon à pouvoir les mettre à cuire pendant que vous confectionnez des baguettes magiques avec la première fournée.



6 Laissez les cookies cuits sur le papier pendant 30 s, puis soulevez-les avec précaution et enroulez-les un par un autour du manche d'une cuillère en bois. Dès que le premier commence à durcir, retirez-le de la cuillère et passez au suivant.

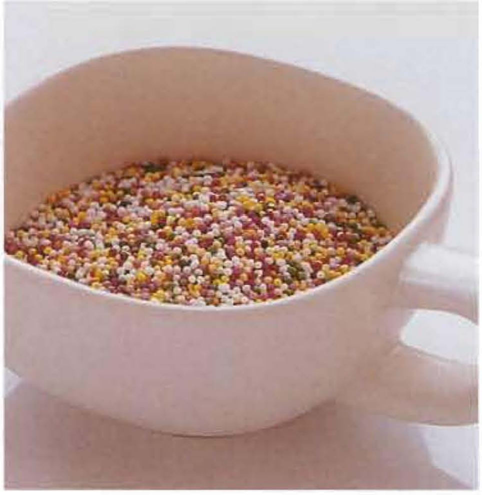
7 Continuez de la même manière jusqu'à épuisement de la pâte.

8 Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie, en remuant de temps en temps.

9 Trempez les 2 extrémités de chaque baguette dans le chocolat fondu, en les tournant pour bien les enrober.



10 Parsemez ces extrémités de perles multicolores et posez-les sur du papier sulfurisé. Laissez reposer 1 h.





# Cookies aux caramels chocolatés

**Ces cookies au cœur délicieusement moelleux doivent être servis environ une heure après leur sortie du four. En revanche, vous pouvez préparer la pâte à l'avance. Disposez les monticules de pâte sur les plaques de four, puis laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de mettre à cuire.**



**Pour 14 cookies**
150 g de farine à gâteaux
90 g de beurre froid coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille
15 caramels mous enrobés de chocolat
sucre glace
cacao en poudre non sucré

Mettez la farine et le beurre dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.



2 Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille. Mixez pour obtenir une pâte lisse. Enveloppez dans du film plastique et laissez au réfrigérateur pendant 30 min.

3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez une grande plaque.

4 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en couche fine et découpez 28 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm.

5 Placez un caramel sur un disque de pâte, puis couvrez d'un autre disque. Pincez les bords de la pâte pour les sceller. Déposez sur la plaque de four. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des disques de pâte. Faites cuire pendant 10 min, afin que les cookies commencent à dorer.

6 Transférez sur une grille et laissez refroidir. Servez légèrement saupoudré de sucre glace et de cacao en poudre.

# Tourbillons au chocolat

**Pour ces cookies très simples à faire, nul besoin de préparer une pâte. Achetée toute faite, elle sera tartinée d'un mélange à base de chocolat, puis enroulée et coupée en tranches. Ces tourbillons, qui font penser aux pâtisseries danoises, ne sont pas très sucrés et peuvent être servis au petit déjeuner.**

**Pour 20 tourbillons**

75 g de sucre en poudre extra-fin
6 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
2 œufs
500 g de pâte feuilletée
25 g de beurre mou
75 g de raisins de Smyrne
90 g de chocolat au lait

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Graissez 2 plaques de four.

2 Mettez le sucre, le cacao en poudre et les œufs dans une jatte. Mélangez pour former une pâte.

3 Étalez la pâte de façon à former un carré de 30 cm. Recoupez les bords pour avoir un contour net.



4 Étalez le beurre mou sur la pâte. Couvrez du mélange à base de cacao et parsemez de raisins de Smyrne.

**Conseil**

*Utilisez un couteau aiguisé pour couper la pâte enroulée sur elle-même, et essuyez la lame de temps en temps.*



5 Enroulez la pâte en saucisse, puis coupez-la en tranches d'1 cm d'épaisseur. Placez les tranches sur les plaques de four, en les espaçant suffisamment.

6 Faites cuire les cookies 10 min, jusqu'à ce qu'ils gonflent et commencent à dorer. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

7 Cassez le chocolat au lait en morceaux et faites-les fondre au bain-marie, en remuant souvent.

8 À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à décorer, tracez des lignes de chocolat fondu sur les cookies en évitant de recouvrir complètement les tourbillons de garniture.



# Cookies sur bâtonnets

**Laissez libre cours à votre imagination lorsque vous décorez ces cookies au chocolat : vous pouvez prendre beaucoup de bonbons de couleurs vives ou créer une véritable symphonie en n'utilisant que des décorations en chocolat. Ces cookies sont très sucrés, réservez-les donc aux grandes occasions.**



**Pour 12 cookies**

125 g de chocolat au lait
75 g de chocolat blanc
12 bâtonnets en bois
50 g de petits gâteaux au chocolat réduits en miettes
assortiment de bonbons multicolores, de pépites de chocolat ou de pralines

1 Cassez en morceaux le chocolat au lait et le chocolat blanc. Faites-les fondre au bain-marie dans des récipients séparés, en remuant souvent.

2 Sur du papier sulfurisé, dessinez 6 cercles de 7 cm de diamètre et 6 rectangles de 9 x 7 cm. Posez le papier à l'envers sur un grand plateau.

3 Versez le chocolat au lait fondu à l'intérieur des cercles et des rectangles dessinés sur le papier. Étalez avec le dos d'une cuillère en bois, en évitant de déborder.



4 Posez l'extrémité d'un bâtonnet de bois sur chacun des cercles et des rectangles. Ajoutez un peu de chocolat fondu par-dessus pour faire adhérer. Parsemez les formes en chocolat de miettes de petits gâteaux.



5 Avec une poche, décorez les cookies de chocolat blanc fondu. Couvrez la surface de bonbons multicolores, de pépites de chocolat ou de pralines, en appuyant légèrement dessus pour les coller.

6 Laissez reposer 1 h au réfrigérateur, puis décollez le papier avec précaution.

# Empreintes de pouce

**Croquants et collants tout à la fois, ces cookies au chocolat sont, en prime, garnis de pâte à tartiner ! Choisissez la pâte à tartiner que vous préférez : au cacao, au lait et fraises, aux noisettes, aux cacahuètes...**

**Pour 16 empreintes**

115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado clair
1 œuf
75 g de farine ordinaire
25 g de cacao en poudre non sucré
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
115 g de flocons d'avoine
5 à 6 cuil. à soupe de pâte à tartiner

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez une grande plaque. Dans une jatte, battez en crème le beurre avec le sucre.

2 Ajoutez l'œuf, la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude et les flocons d'avoine. Mélangez bien.



3 En roulant des cuillerées de pâte dans vos mains, façonnez des boulettes. Disposez-les sur les plaques de four en les espaçant suffisamment, et aplatissez-les légèrement.



4 Après avoir trempé le pouce dans la farine, faites un creux au centre des cookies. Faites cuire les cookies 10 min. Laissez-les reposer 2 min sur les plaques, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

5 Déposez une noix de pâte à tartiner au centre de chaque cookie.



# Boîtes de mini-cookies au chocolat

**Ces petits cookies variés ont l'air de sortir tout droit de la vitrine d'un chocolatier. Servez-les à l'heure du thé ou bien offrez-les en cadeau. Les enfants adoreront participer à leur confection et à leur décoration.**

**Pour environ 50 cookies**

175 g de farine à gâteaux
25 g de cacao en poudre non sucré
1 cuil. à café d'épices mélangées
50 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf
1 jaune d'œuf

***Pour la décoration***

150 g de chocolat au lait
150 g de chocolat blanc
100 g de chocolat noir
amandes ou noix entières
cacao en poudre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques.

2 Mettez la farine, le cacao en poudre, les épices et le beurre dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Ajoutez le sucre, l'œuf, le jaune d'œuf et mixez pour obtenir une pâte lisse.

3 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez doucement. Séparez la pâte en deux. Entre vos paumes, roulez chaque morceau en un boudin long de 33 cm.

4 Coupez chaque boudin en tranches d'1 cm. Disposez les tranches sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Laissez au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

5 Faites cuire les cookies 10 min, jusqu'à ce qu'ils gonflent un peu. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.

6 Pour décorer, cassez les 3 sortes de chocolat dans des récipients différents et faites-les fondre séparément au bain-marie.



7 Partagez les cookies en 6 lots. Avec une fourchette, trempez les cookies du premier lot dans le chocolat au lait fondu, en les enrobant complètement, puis posez-les sur du papier sulfurisé.

8 Trempez à moitié les cookies du deuxième lot dans le chocolat au lait. Posez-les aussi sur le papier sulfurisé.



9 Trempez les 2 lots de cookies suivants dans le chocolat blanc fondu, en enrobant un lot complètement et l'autre à moitié. Mettez sur le papier sulfurisé.

10 Trempez les 2 lots de cookies restants dans le chocolat noir fondu, en enrobant complètement ceux du premier lot et à moitié ceux du second. Incrustez 1 amande ou 1 noix dans les cookies couverts de chocolat noir.



11 Versez le reste du chocolat blanc dans un petit sac en plastique et poussez-le dans un coin. Coupez un orifice, puis dessinez des lignes blanches sur les cookies enrobés de chocolat au lait.



12 Saupoudrez légèrement de cacao en poudre les cookies enrobés de chocolat blanc. Réservez tous les cookies au frais jusqu'au service.

**Conseil**

***Si vous maîtrisez bien les techniques de décoration, variez les combinaisons. Par exemple, décorez quelques cookies de chocolat noir ou au lait fondu.***



# Florentins au chocolat

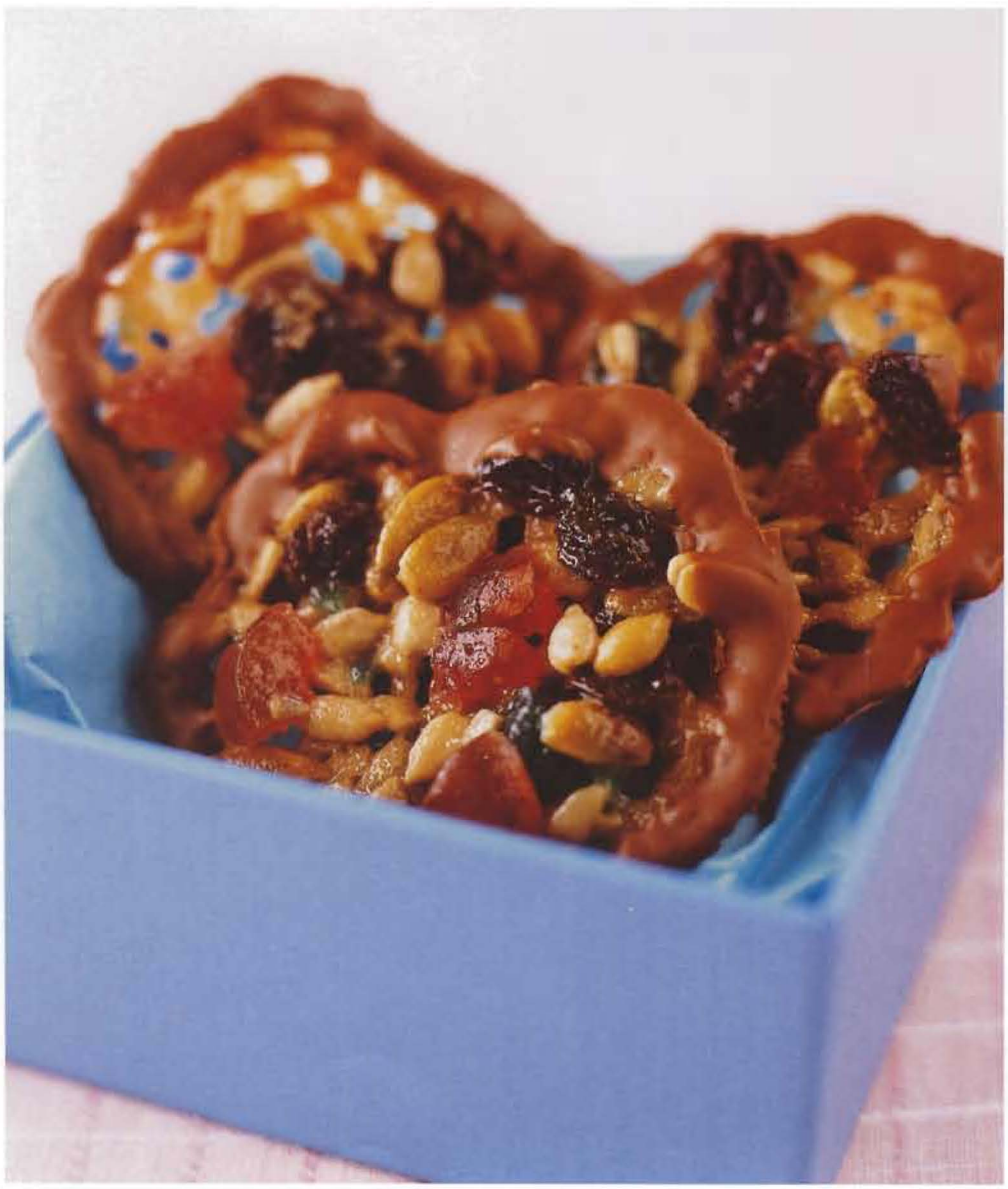
**Ces cookies fins et croustillants sont semblables aux florentins traditionnels, des petites graines remplaçant les amandes. Avec leur pourtour de chocolat blanc ou au lait, ils sont délicieux.**

**Pour 12 florentins**

50 g de beurre
50 g de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à soupe de lait
25 g de graines de potiron
50 g de graines de tournesol
50 g de raisins secs
25 g de cerises confites hachées
2 cuil. à soupe de farine ordinaire
125 g de chocolat blanc ou de chocolat au lait

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé et graissez bien le papier.

2 Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le sucre en remuant. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange commence à faire des bulles. Retirez la casserole du feu et incorporez le lait, les graines de potiron et de tournesol, les raisins, les cerises confites et la farine. Mélangez bien.





3 Déposez 6 cuillerées à café de pâte sur chaque plaque de four, en les espaçant suffisamment. Faites cuire 8 à 10 min, afin que les cookies soient dorés. À la sortie du four, à l'aide d'une spatule en métal, repoussez les bords des cookies afin de leur donner des contours nets. Laissez durcir 5 min sur les plaques, puis transférez les cookies sur une grille pour qu'ils refroidissent.



4 Cassez le chocolat en morceaux que vous faites fondre au bain-marie en remuant souvent. Trempez le bord des cookies dans le chocolat fondu et laissez durcir sur une feuille de papier sulfurisé pendant environ 1 h.

# Sandwiches au triple chocolat

**La pâte sablée au chocolat constitue une base merveilleuse pour ces sandwiches. Il n'est pas nécessaire que les stries de chocolat fondu soient régulières, les enfants peuvent donc se charger de les dessiner.**



**Pour 15 sandwiches**
125 g de beurre froid coupé en dés
150 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
50 g de sucre en poudre extra-fin

***Pour la garniture***
75 g de chocolat blanc
25 g de beurre
115 g de chocolat au lait

1 Mettez le beurre, la farine et le cacao dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et mixez à nouveau pour constituer une pâte.

2 Transférez la pâte sur une surface farinée et pétrissez légèrement. Enveloppez de film plastique et réfrigérez 30 min.

3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Graissez une grande plaque.

4 Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle de 33 × 16 cm. Transférez sur la plaque de four et recoupez pour faire des contours nets.



5 Coupez la pâte en deux dans la longueur. Faites des entailles perpendiculaires tous les 2 cm pour obtenir 30 barres.

6 Piquez chaque barre avec une fourchette et faites cuire 12 à 15 min, jusqu'à ce que les bords commencent à brunir. Sortez du four et recoupez entre les barres pendant que le gâteau est encore chaud. Laissez durcir pendant 2 min, puis transférez sur une grille pour faire refroidir.

7 Pour la garniture, cassez le chocolat blanc dans un récipient creux supportant la chaleur. Ajoutez la moitié du beurre et faites fondre au bain-marie en remuant souvent.

8 Étalez un peu de garniture en couche régulière sur l'une des barres. Posez une autre barre par-dessus et pressez pour faire adhérer. Continuez ainsi jusqu'à épuisement des cookies et de la garniture.

9 Cassez le chocolat au lait dans un récipient creux supportant la chaleur. Ajoutez le reste du beurre et faites fondre au bain-marie en remuant souvent. Avec une cuillère à café, dessinez des stries de chocolat fondu sur les sandwiches, puis laissez durcir.

# Marbré au chocolat et au caramel

**La célèbre tranche du millionnaire est enrichie ici d'un nappage marbré au chocolat à la fois décoratif et délicieux. Un gâteau qui vous donne l'impression d'avoir gagné au Loto !**

**Pour environ 24 parts**

***Pour la pâte***

250 g de farine ordinaire
75 g de sucre en poudre extra-fin
175 g de beurre mou

***Pour la garniture***

90 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre muscovado clair
800 g de lait concentré sucré liquide

***Pour la décoration***

90 g de chocolat noir
90 g de chocolat au lait
50 g de chocolat blanc

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule à roulé de 33 × 23 cm et graissez-le légèrement. Versez la farine et le sucre en poudre dans une jatte et malaxez avec le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Pétrissez pour former une pâte.





2 Mettez la pâte dans le moule préparé, en la tassant avec les mains, puis égalisez la surface avec le dos d'une cuillère à soupe. Piquez un peu partout avec les dents d'une fourchette. Faites cuire pendant 20 min au four, jusqu'à ce que la pâte soit ferme au toucher et commence à dorer. Laissez refroidir dans le moule.



3 Pour la garniture, mettez le beurre, le sucre muscovado et le lait concentré dans une casserole. Faites fondre à feu doux, en remuant. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Baissez le feu et laissez réduire en remuant sans interruption pendant 5 à 10 min, jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser. Ne laissez pas brûler, car cela gâterait le goût. Retirez du feu.



4 Versez le mélange sur la pâte, égalisez la surface et laissez refroidir.



5 Faites fondre les 3 sortes de chocolat séparément au bain-marie ou au micro-ondes. Tracez des lignes de chocolat noir et de chocolat au lait sur la garniture au caramel.



6 Ajoutez de petites cuillerées de chocolat blanc et créez, avec une fourchette, des effets de marbrure sur le nappage.







# Plaisir absolu

Au cas où le précédent chapitre n'aurait pas comblé toutes vos attentes, voici une superbe collection de recettes absolument irrésistibles, depuis les Cookies tiramisu jusqu'aux aériens Cookies pavlova au pralin. Il y en a pour tous les goûts, du plus riche et crémeux au plus fruité, en passant par de véritables condensés de chocolat. Vous trouverez même des cookies de petit déjeuner qui cuisent pendant que vous dormez!

# Florentins

**Ce ne sont pas là les florentins traditionnels mais une version irrésistible, à la pâte douce et friable surmontée d'une garniture merveilleusement moelleuse.**

**Pour 24 florentins**

115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf
quelques gouttes d'extrait d'amandes (facultatif)
225 g de farine à gâteaux

***Pour la garniture***

175 g d'abricots secs hachés
50 g de morceaux de mangue séchée hachés
100 g d'amandes effilées
4 cuil. à soupe de farine ordinaire
50 g de beurre
50 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
4 cuil. à soupe de sirop de maïs



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement 2 plaques. Dans une jatte, battez en crème le beurre avec le sucre, puis incorporez l'œuf. Ajoutez l'extrait d'amandes, si vous en utilisez, ainsi que la farine. Malaxez avec vos mains pour former une pâte assez ferme, mais très lisse.

**Variante**

*Pour des cookies encore meilleurs, remplacez le sirop de maïs de la garniture par du sirop d'érable. Achetez du sirop pur, qui n'a pas été mélangé avec des substances bon marché, car il offre un goût incomparable.*

2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un emporte-pièce à biscuit rond de 7,5 cm, découpez 24 disques. Disposez-les sur les plaques de four, en les espaçant légèrement.

3 Pour la garniture, déposez les abricots, les morceaux de mangue, les amandes et la farine dans une jatte. Mélangez doucement. Mettez le beurre, le sucre et le sirop dans une petite casserole et faites fondre à feu doux. Versez cette préparation à base de beurre dans la jatte. Mélangez soigneusement.



4 Déposez des cuillerées de cette garniture sur les cookies, en les étalant vers les bords. Faites cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce que le dessus des cookies soit bien doré et croustillant. Laissez durcir sur les plaques pendant 5 min, puis transférez les cookies sur une grille pour qu'ils refroidissent.

# Cookies crumble à l'écorce confite

**Ces cookies friables et fondants, dont la pâte contient de l'écorce de citron confite, des noix et des pépites de chocolat blanc, sont recouverts d'un délicieux nappage citronné.**

**Pour environ 24 cookies**
175 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf battu
le zeste finement râpé d'1 citron
200 g de farine à gâteaux
90 g d'écorce de citron confite hachée
75 g de noix hachées
50 g de pépites de chocolat blanc

***Pour la décoration***
50 g de sucre glace tamisé
1 cuil. à soupe de jus de citron
fines lanières d'écorce de citron confite (facultatif)



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 2 plaques ou garnissez-les de papier sulfurisé. Mettez le beurre et le sucre dans une jatte, et battez en crème. Incorporez l'œuf, puis le zeste de citron et la farine. Mélangez soigneusement. Ajoutez l'écorce de citron confite, les noix hachées, les pépites de chocolat et mélangez à nouveau.

2 Posez des cuillerées à soupe de préparation sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire 12 à 15 min, afin que les cookies soient dorés. Transférez-les sur une grille.



3 Versez le sucre glace dans une jatte et incorporez le jus de citron. Nappez-en chaque cookie. Décorez éventuellement avec de l'écorce de citron confite.



# Cookies de minuit

**Le nom de ces cookies est dû au fait que l'on peut les préparer juste avant d'aller se coucher et les laisser cuire lentement dans le four chaud éteint. Le matin, ils sont prêts, légèrement croustillants à l'extérieur et délicieusement moelleux à l'intérieur.**

**Pour 9 cookies**

1 blanc d'œuf
90 g de sucre en poudre extra-fin
50 g d'amandes en poudre
90 g de pépites de chocolat au lait
90 g de cerises confites hachées
50 g de noix de coco râpée





1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Garnissez une plaque de papier sulfurisé. Mettez le blanc d'œuf dans une jatte et battez en neige.

2 Ajoutez le sucre en poudre au blanc d'œuf, à raison d'1 cuillerée à la fois. Fouettez bien entre chaque addition, jusqu'à ce que le sucre soit totalement incorporé. Le mélange doit être parfaitement lisse et brillant. Pour une prise plus rapide et plus efficace, utilisez un batteur électrique.

3 Ajoutez les amandes en poudre, les pépites de chocolat, les cerises et la noix de coco. Disposez 9 cuillerées de pâte sur la plaque de four. Enfournez, éteignez le four et laissez cuire toute une nuit (ou au moins 6 h, si vous le faites pendant la journée) sans ouvrir la porte. Servez au petit déjeuner.



# Cookies aux bananes et à la crème

**Ces délicieuses pâtisseries sont à base de banane et de crème fraîche. Pour leur donner du croustillant, ces cookies aux bananes sont enrobés de pétales de maïs glacés et servis tout chauds, arrosés de miel liquide.**

**Pour environ 24 cookies**
2 œufs
200 g de sucre en poudre brun
1 cuil. à café d'extrait de vanille
10 cl d'huile de tournesol
90 g de crème fraîche
150 g de farine ordinaire
200 g de farine à gâteaux
150 g de pétales de maïs (type corn flakes) glacés
125 g de bananes séchées hachées, ou 2 bananes fraîches hachées
sucre glace tamisé





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 ou 3 plaques de four. Mettez les œufs et le sucre brun dans une jatte et fouettez. Incorporez l'extrait de vanille, l'huile et la crème fraîche. Ajoutez les farines et mélangez soigneusement (la préparation doit être assez liquide à ce stade). Couvrez de film plastique et laissez au réfrigérateur pendant environ 30 min.



2 Mettez les pétales de maïs glacés dans une jatte. Sortez la pâte à cookies du réfrigérateur et incorporez-lui les bananes. À l'aide d'une cuillère à soupe, posez des tas de préparation dans les pétales de maïs et enrobez-les en bien. Disposez les tas sur les plaques de four et aplatissez chacun du bout des doigts.

3 Faites cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que les cookies soient gonflés et bien dorés. Transférez-les sur une grille et saupoudrez-les de sucre glace tamisé. Servez-les encore chauds.



# Cookies pavlova au pralin

**Une meringue fondante et croustillante fourrée de chocolat velouté et nappée de délicieux pralin – exactement ce qu'il faut pour un goûter raffiné, ou simplement pour se faire plaisir.**

**Pour 14 cookies**
2 gros blancs d'œufs
1 bonne pincée de cannelle en poudre
90 g de sucre en poudre extra-fin
50 g de noix de pécan hachées menu

***Pour la garniture***
50 g de beurre coupé en dés
100 g de sucre glace tamisé
50 g de chocolat noir

***Pour le pralin***
4 cuil. à soupe de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à soupe d'amandes grillées hachées menu



1 Préchauffez le four à 140 °C (th. 4). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Dans une jatte, battez les blancs d'œufs en neige. Dans un bol, mélangez la cannelle avec le sucre. Versez 1 cuillerée à soupe de ce mélange dans les blancs d'œufs et fouettez. Continuez à incorporer du sucre, à raison d'1 cuillerée à la fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et brillant. Ajoutez les noix de pécan hachées.



2 Disposez 14 cuillerées de meringue sur les plaques, en les espaçant bien. Avec le dos d'une cuillère à café mouillée, faites un petit creux sur chaque meringue, de façon qu'elles ressemblent à des nids. Faites cuire au four pendant 45 à 60 min, jusqu'à ce que les meringues soient sèches et commencent à dorer. Sortez du four et laissez refroidir.



3 Pour la garniture, battez le beurre en crème avec le sucre glace. Cassez le chocolat en morceaux de taille égale et faites-les fondre au bain-marie. Retirez du feu et laissez un peu refroidir. Ajoutez le chocolat fondu à la préparation à base de beurre, et mélangez soigneusement. Déposez un peu de garniture dans chacun des creux des meringues.

4 Pour le pralin, mettez le sucre dans une petite casserole à fond antiadhésif et faites fondre à feu doux. Dès que le sirop de sucre commence à brunir, ajoutez les amandes. Laissez dorer, puis retirez le mélange du feu et versez sans attendre sur une plaque de four antiadhésive ou légèrement huilée. Faites refroidir complètement, puis cassez en petits morceaux. Répartissez le pralin sur les meringues et servez.

**Conseil**
*Ces cookies doivent être dégustés sans délai. Si vous voulez les préparer à l'avance, placez les meringues non garnies dans un récipient hermétique, et conservez la garniture dans un récipient fermé, rangé dans un endroit frais. Le pralin doit être préparé le jour même.*

**Variante**
*Utilisez des noisettes grillées à la place des amandes pour le pralin.*





# Cookies tiramisu

**Ces cookies délicats rappellent le merveilleux dessert italien à base de café, de chocolat et de mascarpone. Servez avec du café ou du chocolat chaud bien mousseux.**

**Pour 14 cookies**

50 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf battu
50 g de farine ordinaire

***Pour la garniture***

150 g de mascarpone
1 cuil. à soupe de rhum
1/2 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à soupe de sucre muscovado clair

***Pour la décoration***

75 g de chocolat blanc
1 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe d'éclats de chocolat

1 Pour la garniture, mettez le mascarpone dans une jatte. Délayez le café instantané dans le rhum, et ajoutez au mascarpone en même temps que le sucre. Mélangez soigneusement. Couvrez de film plastique et mettez au réfrigérateur.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez de papier sulfurisé 2 ou 3 plaques de four. Pour les cookies, battez le beurre en crème avec le sucre dans une jatte. Ajoutez l'œuf battu et mélangez soigneusement. Incorporez la farine et fouettez à nouveau.



3 Mettez la pâte dans une poche équipée d'une douille ordinaire. Déposez 28 petits tas sur les plaques de four, en les espaçant légèrement. Faites cuire pendant 6 à 8 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à durcir au milieu et à brunir sur les bords. Sortez du four et laissez refroidir.





4 Pour assembler, étalez un peu de garniture sur la moitié des cookies et placez les autres par-dessus. Mettez le chocolat et le lait dans un récipient supportant la chaleur et faites fondre au bain-marie. Une fois que le chocolat a fondu, remuez vigoureusement pour le rendre plus fluide. Étalez le nappage au chocolat en couche régulière sur les cookies. Recouvrez avec des éclats de chocolat.

# Cookies au chocolat et aux pruneaux

**Lorsqu'ils sortent du four, ces cookies sont délicieusement moelleux. En refroidissant, le mélange prend une consistance plus ferme qui ressemble à celle du fondant. Servez-les avec un verre de cognac.**

**Pour 18 cookies**

150 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf
250 g de farine à gâteaux
25 g de cacao en poudre non sucré
environ 90 g de chocolat noir haché

***Pour la décoration***

50 g de chocolat noir
9 pruneaux coupés en deux

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez le jaune d'œuf. Ajoutez la farine et le cacao en poudre. Mélangez pour obtenir une pâte ferme, mais bien lisse.

2 Étalez un tiers de la pâte sur du papier sulfurisé. À l'aide d'un emporte-pièce à biscuit de 5 cm, découpez 18 disques. Disposez-les sur les plaques de four.



3 Saupoudrez le centre de chaque cookie de chocolat haché.

4 Étalez le reste de la pâte de la même façon et, à l'aide d'un emporte-pièce à biscuit rond de 7,5 cm, découpez 18 « couvercles ». Posez les couvercles avec précaution sur les cookies, et appuyez sur les bords pour fermer (ne vous inquiétez pas si les couvercles se fendillent).

5 Faites cuire pendant 10 min, jusqu'à ce que les cookies gonflent un peu et deviennent légèrement fermes au toucher. Laissez durcir sur les plaques 5 min. À l'aide d'une spatule en métal, transférez sur une grille pour laisser refroidir complètement.



6 Pour décorer, faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez le côté coupé des pruneaux dans le chocolat fondu, puis mettez-en un sur chaque cookie. Répandez le reste du chocolat sur les pruneaux.



# Sandwiches à la crème glacée

**Ces cookies sont parfaits pour calmer les petites fringales de fins de soirées. Vous pouvez conserver la pâte dans un récipient hermétique et assembler les cookies au dernier moment avec la crème glacée de votre choix, ou bien les préparer à l'avance et les garder au congélateur.**

**Pour 12 sandwiches**

115 g de beurre coupé en dés, à température ambiante
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 œuf battu
200 g de farine ordinaire
25 g de cacao en poudre non sucré
crème glacée
fruits à écale grillés, miettes de biscuits, éclats de chocolat, ou cassonade pour enrober

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez l'œuf. Ajoutez la farine et le cacao en poudre, et mélangez pour obtenir une pâte ferme.



2 Sur du papier sulfurisé, abaissez la pâte sur 6 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 mm, découpez 24 disques (vous pouvez aussi faire des carrés ou des rectangles), et déposez-les sur les plaques de four. Faites cuire les cookies pendant 15 min. Laissez-les refroidir sur les plaques.

3 Étalez 2 bonnes cuillerées de crème glacée ramollie sur un cookie et couvrez-le d'un second cookie. Pressez de façon que la garniture s'étale jusqu'au bord.



4 Versez l'enrobage de votre choix sur une assiette. Roulez les côtés des cookies dedans. Dégustez aussitôt ou enveloppez les sandwiches séparément et congelez. Ils se conservent ainsi jusqu'à 2 semaines.



**Conseil**

*Pour une version plus riche, trempez à moitié les sandwiches dans du chocolat fondu. Supprimez l'excédent, posez sur une feuille de papier sulfurisé et mettez aussitôt au réfrigérateur. Quand le chocolat a durci, consommez ou enveloppez les sandwiches séparément et congelez.*



# Barres aux fruits à écale

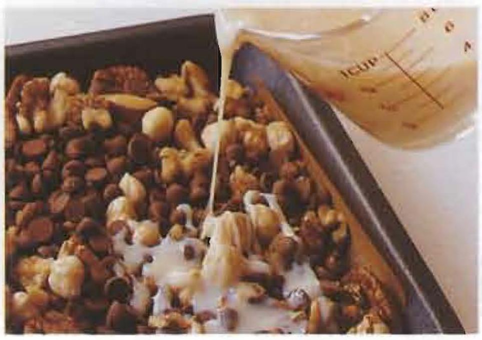
**Vous aimez le chocolat, le lait concentré, les noix et autres noisettes ? Ces barres ont été spécialement créées à votre intention. Vous allez, à coup sûr, faire des envieux, mais la solution n'est pas compliquée : une nouvelle fournée peut être prête en un clin d'œil !**



**Pour 16 à 18 barres**

250 g de sablés écrasés
115 g de beurre fondu
150 g de pépites de chocolat au lait
200 g de fruits à écale entiers (noix, amandes, noix de pécan, noisettes...)
20 cl de lait concentré sucré liquide





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfermez les sablés dans un sac en plastique et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

2 Versez les miettes dans une jatte et incorporez le beurre fondu. Déposez la préparation dans un moule à gâteaux de 10 x 36 cm.

3 Parsemez de pépites de chocolat. Répandez les fruits à écale par-dessus et arrosez de lait concentré.

4 Faites cuire 25 min, jusqu'à ce que le mélange fasse des bulles et soit doré. Laissez tiédir dans le moule. Décollez les côtés, puis laissez refroidir complètement et coupez en barres minces.

**Conseil**

*Vous pouvez aussi utiliser un moule à gâteaux peu profond de 20 cm de diamètre et couper la préparation en carrés.*

# Sablés aux pommes et à la crème anglaise

**Cette délicieuse pâtisserie est très facile à faire si l'on utilise de la pâte et de la crème anglaise déjà prêtes. Imaginez un peu : tous les ingrédients les plus merveilleux du monde réunis en un seul dessert !**

**Pour 16 sablés**

350 g de pâte sablée prête à l'emploi
1 pomme d'environ 250 g
2 cuil. à soupe de sucre en poudre extra-fin
4 cuil. à café de crème anglaise prête à l'emploi

***Pour la garniture***

115 g de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
4 cuil. à soupe de sucre cristal
90 g de beurre fondu

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Étalez la pâte sablée dans un moule à gâteaux peu profond de 28 × 18 cm. Piquez le fond et les côtés avec une fourchette. Couvrez la pâte de papier d'aluminium et de haricots secs, et faites cuire 10 à 15 min. Retirez le papier d'aluminium et les haricots, puis remettez la pâte au four pendant 5 min pour qu'elle soit bien dorée.



2 Épluchez et coupez la pomme en petits morceaux de taille égale. Mettez-les à chauffer dans une casserole avec le sucre, jusqu'à ce que celui-ci ait fondu. Couvrez et laissez cuire à feu doux 5 à 7 min de plus, afin d'obtenir une compote épaisse. Battez à l'aide d'une cuillère en bois et laissez refroidir.



3 Mélangez la compote refroidie avec la crème anglaise. Étalez sur la pâte.

4 Pour la garniture, mettez la farine, la cannelle et le sucre dans une jatte. Versez le beurre fondu par-dessus. Remuez jusqu'à ce que le mélange forme des petits grumeaux. Répandez sur le mélange pomme-crème.

5 Remettez au four et faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que la garniture soit cuite et bien dorée. Laissez refroidir dans le moule. Coupez le sablé en rectangles et servez.



# Carrés aux figues et aux pêches

**Fourrés d'un mélange de ricotta et de fruits secs, parfumé de menthe, ces cookies ont vraiment quelque chose de spécial. Ils sont parfaits pour calmer les estomacs au retour de l'école ou du bureau.**

**Pour 24 carrés**
350 g de farine ordinaire
200 g de beurre coupé en dés
1 œuf battu
sucre en poudre extra-fin

***Pour la garniture***
500 g de ricotta
115 g de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à café de menthe fraîche hachée menu
50 g de figues sèches hachées
50 g de pêches sèches hachées

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement un moule à roulé ou un moule à gâteaux peu profond de 33 x 23 cm. Mettez la farine et le beurre dans une jatte. Malaxez jusqu'à obtenir une consistance de chapelure. Ajoutez l'œuf et la quantité d'eau nécessaire pour former une pâte ferme, mais non collante.



2 Divisez la pâte en 2 portions. Étalez l'une d'elles et garnissez-en le fond du moule. Coupez ce qui dépasse.



3 Mettez tous les ingrédients de la garniture dans une jatte et mélangez. Déposez cette préparation sur la pâte. Étalez le reste de la pâte et placez-la sur la garniture. Piquez légèrement avec les dents d'une fourchette, puis saupoudrez de sucre en poudre.

4 Faites cuire 30 min, jusqu'à ce que le gâteau commence à dorer. Sortez du four et saupoudrez généreusement de sucre en poudre. Laissez refroidir et découpez en carrés pour servir.









# Biscuits d'accompagnement

Les mousses, les sorbets, les crèmes glacées et les salades de fruits comptent parmi les nombreux desserts qui gagnent à être accompagnés de biscuits – et, bien sûr, il n'y a rien de tel que de délicats cookies servis avec du café ou un petit verre de liqueur. Les recettes présentées dans ce chapitre seront une source d'inspiration pour ceux et celles qui aiment recevoir : elles apportent cette petite touche raffinée qui transforme un simple repas en un événement mémorable.

# Tuiles au citron et au romarin

**Ces tuiles dorées et croustillantes sont aromatisées avec des zestes de citron et d'orange, ainsi qu'avec du romarin frais merveilleusement parfumé : une association tout à fait originale.**

**Pour 18 à 20 tuiles**

50 g de beurre coupé en dés
2 blancs d'œufs
115 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste finement râpé d'1/2 citron
le zeste finement râpé d'1/2 orange
2 cuil. à café de romarin frais haché
50 g de farine ordinaire

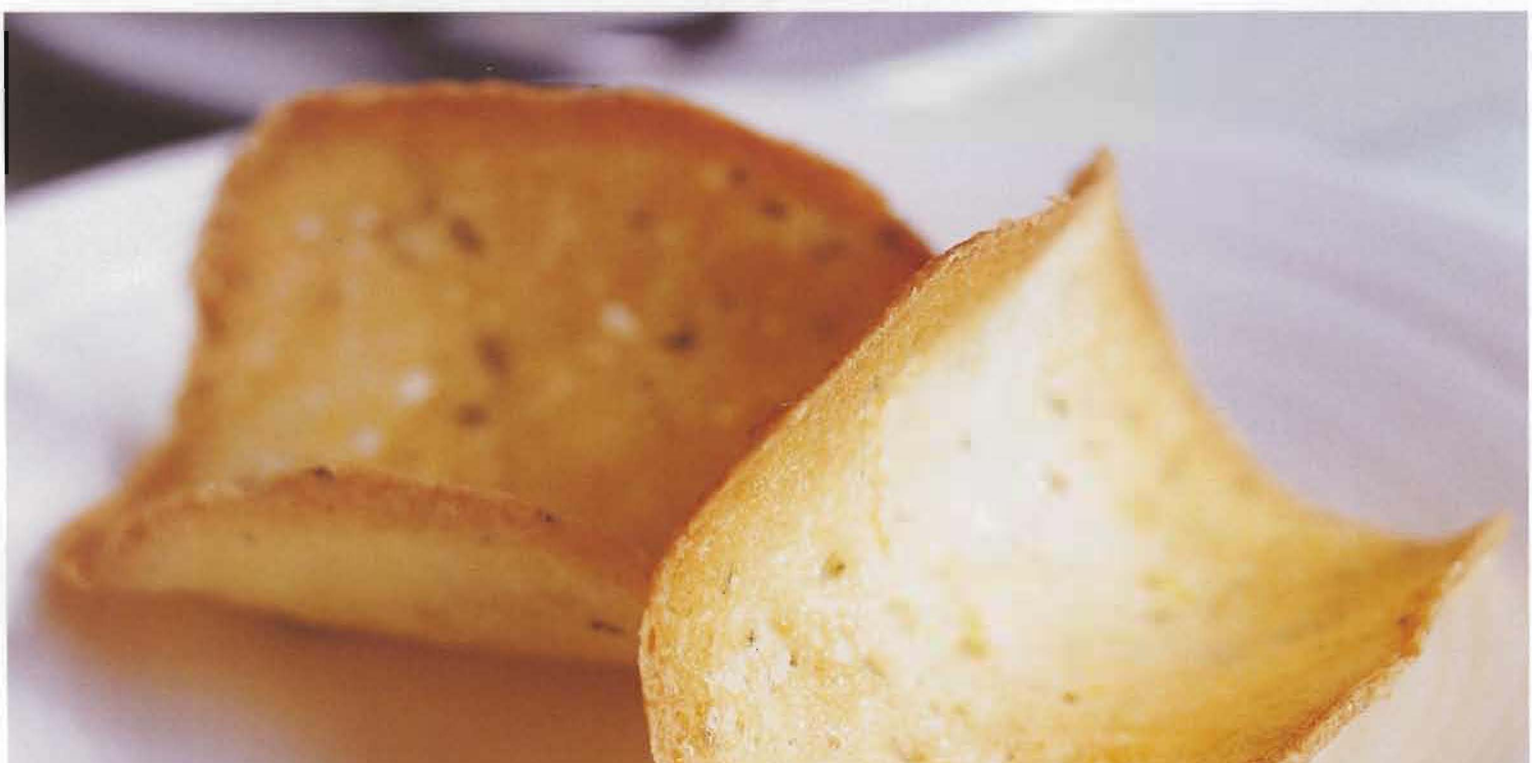




1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé une plaque de four. Faites fondre le beurre au bain-marie. Laissez refroidir. Battez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez graduellement le sucre.

2 Incorporez les zestes de citron et d'orange, le romarin et la farine, puis le beurre fondu. Disposez 2 grosses cuillerées à soupe de pâte sur la plaque. Étalez chaque monticule en un disque de 9 cm de diamètre. Faites cuire 5 à 6 min, afin que les tuiles soient dorées.

3 Sortez les tuiles du four, soulevez-les à l'aide d'une spatule en métal et enroulez-les autour d'un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme souhaitée. Transférez-les sur une grille dès qu'elles durcissent. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.



# Tuiles au gingembre

**Fines et élégantes, ces tuiles accompagneront parfaitement les desserts crémeux, les sabayons, les sorbets et les crèmes glacées.**



**Pour environ 18 tuiles**

50 g de beurre coupé en dés
3 cuil. à soupe de sirop de maïs
90 g de sucre en poudre extra-fin
40 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de gingembre en poudre

1 Mettez le beurre et le sirop de maïs dans un récipient supportant la chaleur et faites fondre au bain-marie. Réservez.

**Conseil**

*Utilisez des plaques de four sans rebord, pour pouvoir étaler les tuiles en couche fine.*



2 Dans une jatte, mélangez le sucre, la farine et le gingembre. Incorporez cette préparation au mélange à base de beurre. Couvrez de film plastique et laissez durcir au réfrigérateur pendant 25 min. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et garnissez 2 ou 3 plaques de papier sulfurisé.

3 Roulez des cuillerées à café de la préparation entre vos mains pour en faire des petites boules. Disposez-les sur les plaques, en les espaçant bien.

4 Placez une seconde feuille de papier sulfurisé dessus et étalez les tuiles le plus finement possible. Retirez la feuille de dessus, puis découpez les tuiles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,5 ou 9 cm.

5 Faites cuire 5 à 6 min, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées. Laissez durcir sur les plaques quelques secondes, puis repliez en deux si vous le souhaitez. Laissez refroidir complètement.

# Sablés glacés au caramel

**Ces sablés sont glacés avec un sirop de caramel foncé. Le reste du glaçage au caramel peut être conservé au réfrigérateur et venir aromatiser des salades de fruits – notamment avec des oranges. Si vous l'utilisez le jour même, le résultat n'en sera que meilleur.**

**Pour environ 18 sablés**

200 g de farine ordinaire
1 pincée de sel
75 g de sucre glace
125 g de beurre froid coupé en dés
3 jaunes d'œufs
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
1 jaune d'œuf pour glacer

***Pour le sirop***

50 g de sucre cristal
1/2 cuil. à café de jus de citron



1 Pour préparer le sirop de caramel, mettez le sucre, 4 cuillerées à café d'eau et le jus de citron dans une petite casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le mélange devienne transparent. Portez le sirop à ébullition pour qu'il brunisse, puis retirez du feu et plongez le fond de la casserole dans de l'eau froide afin d'arrêter la cuisson. Incorporez avec précaution 5 cl d'eau. Laissez refroidir complètement.



2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez tous les ingrédients des sablés, sauf les jaunes d'œufs et la vanille, dans un mixer et mixez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez les jaunes d'œufs, la vanille, et mixez pour obtenir une pâte ferme. Faites-en une boule, enveloppez-la dans du film plastique et placez-la au réfrigérateur pendant 15 min.



3 Sur du papier sulfurisé, abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce à biscuit cannelé de 7,5 cm, découpez des disques et disposez-les sur des plaques de four antiadhésives (si vous n'en avez pas, garnissez de papier sulfurisé 2 plaques ordinaires).



4 Dans une petite jatte, battez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe de sirop de caramel. Badigeonnez les sablés d'une couche de ce glaçage. Laissez sécher, puis appliquez une seconde couche de glaçage. Piquez les sablés avec une fourchette, puis dessinez un motif de carreaux en tirant les dents de la fourchette sur le glaçage.

5 Faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que les sablés soient croustillants et bien dorés. Transférez sur une grille et laissez refroidir.

**Conseil**

***Si le caramel ne se dissout pas de façon égale lorsque vous ajoutez l'eau, remettez la casserole sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le résultat soit atteint.***





# Cookies en dentelle

**Jolis, délicats et croustillants, ces cookies en dentelle viendront accompagner d'élégants desserts crémeux ou glacés à la fin d'un bon repas. N'essayez pas d'en faire cuire plus de quatre par plaque.**

**Pour environ 14 cookies**

75 g de beurre coupé en dés
75 g de flocons d'avoine
115 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
1 œuf battu
2 cuil. à café de farine ordinaire
1 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café d'épices mélangées





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 3 ou 4 plaques de four. Dans une casserole, mettez le beurre à fondre à feu doux. Retirez du feu.

2 Incorporez les flocons d'avoine au beurre fondu. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez soigneusement à chaque fois.

3 Déposez 3 ou 4 cuillerées à café de préparation sur les plaques de four, en les espaçant bien.

4 Faites cuire 5 à 7 min, jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Laissez-les sur les plaques pendant quelques minutes. Découpez le papier sulfurisé, de façon à soulever les cookies séparément. Retournez-les sur une grille et retirez le papier avec précaution. Laissez refroidir.



# Bouchées florentines

**Riches et sucrées, ces bouchées relèvent magnifiquement le goût du café ou d'une liqueur. Vous pouvez aussi les apporter en cadeau à vos hôtes lorsque vous êtes invité à dîner.**



**Pour 36 bouchées**

200 g de chocolat noir (contenant au moins 70 % de cacao)
50 g de pétales de maïs (type corn flakes)
50 g de raisins de Smyrne
115 g d'amandes effilées grillées
115 g de cerises confites coupées en deux
50 g d'écorces d'agrumes confites
20 cl de lait concentré sucré liquide

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule à gâteaux peu profond de 20 cm. Graissez légèrement les parois. Faites fondre le chocolat au bain-marie et répartissez-le sur le fond du moule. Laissez durcir au réfrigérateur.

2 Mettez les pétales de maïs, les raisins de Smyrne, les amandes, les cerises et les écorces d'agrumes dans une jatte. Versez le lait concentré par-dessus et mélangez avec une fourchette.



3 Répartissez le mélange sur la base en chocolat. Faites cuire 12 à 15 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez refroidir dans le moule. Réfrigérez 20 min, puis coupez en petits carrés.

# Cookies aux amandes et à la vanille enrobés de pralin

**Le mariage de ces cookies et d'un espresso bien corsé est si réussi que vous n'aurez plus jamais envie de les séparer !**

**Pour environ 18 cookies**
150 g de farine ordinaire
75 g d'amandes en poudre
75 g de beurre coupé en dés
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'extrait de vanille
sucre glace tamisé

***Pour le pralin***
25 g d'amandes émondées entières
50 g de sucre en poudre extra-fin

***Pour la garniture***
75 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre glace tamisé
1 cuil. à café d'extrait de vanille



1 Pour préparer le pralin, huilez légèrement une plaque de four et disposez les amandes dessus, assez près les unes des autres. Faites fondre le sucre à feu très doux dans une petite casserole à fond antiadhésif. Lorsqu'il devient marron, versez-le sur les amandes. Laissez refroidir. Broyez finement ces pralines dans un mixer.



2 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez de papier sulfurisé 3 plaques de four.



3 Dans une jatte, malaxez la farine, les amandes en poudre et le beurre jusqu'à ce que le mélange commence à se tenir. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille. Mélangez avec les mains de façon à obtenir une pâte molle, mais non collante. Sur du papier sulfurisé, abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm, découpez des disques de pâte et déposez-les sur les plaques de four.

4 Faites cuire les cookies 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Laissez durcir sur les plaques pendant 5 min, puis transférez les cookies sur une grille pour qu'ils refroidissent.



5 Pour la garniture, battez le beurre en crème avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Utilisez le mélange pour assembler les cookies en sandwich. Étalez la garniture jusqu'au bord en couche épaisse. Appuyez sur les sandwiches de façon que la garniture déborde sur les côtés, puis lissez-les avec le doigt.



6 Déposez le pralin sur une assiette et roulez dedans les côtés des sandwiches, de façon à les enrober généreusement. Saupoudrez le dessus avec du sucre glace.

**Conseil**
***Ne préparez pas ces cookies à l'avance car ils ramolliraient et deviendraient spongieux.***



# Cookies au thé

**Toute l'originalité de ces cookies tient dans le thé lady grey – un earl grey subtilement parfumé avec de l'écorce de citron et d'orange de Séville.**





3 Avec les mains, enrouler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné de manière à former un cylindre de 23 cm de long.

4 Aplatissez légèrement le cylindre avec votre paume. Enveloppez de film plastique et laissez 1 h au réfrigérateur pour raffermir la pâte et pour pouvoir la couper en tranches.

5 Avec un couteau aiguisé, coupez le cylindre de pâte en tranches de 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur les plaques de four, en les espaçant légèrement.

6 Saupoudrez les cookies de cassonade. Faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. À l'aide d'une spatule en métal, transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

**Pour environ 36 cookies**

150 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado clair
1 à 2 cuil. à soupe de feuilles de thé lady grey
1 œuf battu
200 g de farine ordinaire
cassonade pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 ou 3 plaques de four.



2 Battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez les feuilles de thé lady grey, puis l'œuf et enfin la farine.

**Variante**

***Vous pouvez utiliser d'autres thés pour ces cookies. Essayez l'earl grey à la bergamote ou bien des thés aux fruits ou aux fleurs aromatiques comme le jasmin, la rose, le chrysanthème, les fruits de la passion ou les fraises.***

# Papillons

**Aériens dans leur forme comme dans leur saveur, ces cookies originaux sont faits d'une pâte feuilletée fondante garnie d'un mélange de sucre, de fruits à écale et de cannelle... un pur délice !**

**Pour environ 12 papillons**

500 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 œuf battu
115 g de sucre cristal
25 g de fruits à écale hachés
1 cuil. à café de cannelle en poudre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte de façon à former un rectangle de 50 x 17 cm. Coupez-le en 4 morceaux dans le sens de la largeur. Badigeonnez chaque morceau d'œuf battu.

**Conseil**

*Si vous utilisez de la pâte surgelée, laissez-la décongeler au réfrigérateur. Manipulez-la délicatement pour éviter qu'elle durcisse.*

2 Dans une jatte, mélangez 75 g de sucre, les fruits à écale et la cannelle. Saupoudrez de ce mélange 3 morceaux de pâte. Empilez les morceaux, en terminant par le morceau non enrobé et en tournant le côté badigeonné d'œuf battu vers le bas. Pressez légèrement avec un rouleau à pâtisserie.

3 Coupez le tout, dans la largeur, en tranches de 5 mm d'épaisseur. Placez avec précaution l'une des bandes sur une plaque de four antiadhésive. Pardessus, posez une autre bande en biais, puis une troisième et une quatrième bandes un peu plus en biais, de sorte que l'ensemble ressemble à un papillon. Peu importe si les bandes se défont légèrement quand vous les transférez sur la plaque.



4 Avec les doigts, appuyez fermement au milieu du papillon pour l'aplatir. Saupoudrez de sucre. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

5 Faites cuire les papillons pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir complètement sur la plaque de four avant de les servir avec le dessert de votre choix.



# Tranches de chocolat aux pistaches

**Ces gâteaux à la riche texture granuleuse et au goût de chocolat amer se marient à merveille avec la crème glacée à la vanille. Ils sont aussi délicieux avec des bananes et de la crème anglaise.**

**Pour 16 tranches**

200 g de beurre coupé en dés
90 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
250 g de farine ordinaire
50 g de cacao en poudre non sucré, plus un peu pour saupoudrer
25 g de pistaches hachées menu

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et garnissez de papier sulfurisé un moule rond peu profond.



2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez la farine et le cacao. Malaxez avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pétrissez la pâte pour l'assouplir, puis mettez-la dans le moule en tassant bien.

3 Égalisez le dessus avec le dos d'une cuillère à soupe. Saupoudrez de pistaches hachées et appuyez doucement dessus pour les faire pénétrer. Piquez avec les dents d'une fourchette, puis divisez en 16 segments avec un couteau à lame arrondie.

4 Faites cuire pendant 15 à 20 min. Évitez de laisser brunir, car le gâteau deviendrait amer.

5 Sortez le gâteau du four et saupoudrez-le de cacao. Coupez complètement les tranches avec un couteau à lame arrondie et laissez refroidir avant de démouler.



# Bâtonnets au chocolat noir

**Avec leur élégance sobre et leur goût raffiné, ces bâtonnets au chocolat délicieusement rétros sont parfaits pour accompagner le café et les liqueurs à la fin d'un repas.**



**Pour environ 26 bâtonnets**
115 g de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
50 g de beurre mou
50 g de sucre en poudre extra-fin
4 cuil. à café de sirop de maïs
150 g de chocolat noir
mini-pépites de chocolat pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé. Versez la farine, la levure, le cacao, le beurre, le sucre et le sirop de maïs dans une jatte.



2 Malaxez les ingrédients avec les mains pour former une pâte.

3 Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé de manière à obtenir un rectangle de 18 x 24 cm. Retirez la feuille de dessus. Coupez en deux dans le sens de la longueur, puis en barres de 2 cm de large. Mettez-les sur les plaques de four.

4 Faites cuire environ 15 min. Ne laissez pas brunir, car les bâtonnets deviendraient amers. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.



5 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez à moitié les bâtonnets dedans. Posez-les sur du papier sulfurisé. Parsemez de pépites de chocolat et laissez durcir.

# Mini-bouchées fondantes à la vanille

**Ces jolies bouchées ont le goût du caramel au beurre et à la vanille. Recouvertes de noix de pécan hachées, qui les rendent croustillantes, elles ont la taille qu'il faut pour une petite friandise.**

**Pour 30 mini-bouchées**

200 g de farine à gâteaux
115 g de beurre coupé en dés
115 g de sucre muscovado brun
75 g de caramels à la vanille coupés en dés
1 œuf battu
25 g de noix de pécan coupées en deux et tranchées dans le sens de la largeur





Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez 2 ou 3 plaques de papier sulfurisé. Mettez la farine dans une jatte et malaxez avec le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.

2 Ajoutez le sucre muscovado et les dés de caramels à la vanille. Mélangez soigneusement. Incorporez l'œuf battu. Malaxez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle se tienne, puis pétrissez-la doucement sur un plan de travail légèrement fariné. La pâte doit être lisse, mais ferme.

3 Séparez la pâte en 2 morceaux que vous roulez en cylindres de 23 cm de long. Coupez chacun en tranches d'1 cm d'épaisseur et mettez-les sur les plaques de four. Incrustez-les de noix de pécan. Faites cuire 12 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Transférez sur une grille pour laisser refroidir.



# Cookies aux truffes en chocolat

**Aromatisés au cherry brandy, ces cookies aux truffes en chocolat constituent une manière très agréablement décadente de mettre le point d'orgue à un bon dîner.**



**Pour 18 cookies**

50 g de farine ordinaire
25 g de cacao en poudre non sucré
1/2 cuil. à café de levure chimique
90 g de sucre en poudre extra-fin
25 g de beurre coupé en dés
1 œuf battu
1 cuil. à café de liqueur de cerise ou de jus d'orange frais
50 g de sucre glace

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez 2 plaques de papier sulfurisé.



2 Dans une jatte, mélangez la farine, le cacao en poudre, la levure et le sucre. Ajoutez le beurre et malaxez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Mélangez l'œuf battu et la liqueur ou le jus d'orange, et incorporez à la préparation à base de farine. Couvrez de film plastique et laissez au réfrigérateur pendant 30 min.



3 Versez le sucre glace dans une jatte. Avec la pâte, formez des boules de la taille d'une noix et enrobez-les bien de sucre glace. Déposez-les sur les plaques de four.

4 Faites cuire 10 min, jusqu'à ce que les cookies commencent à durcir. Mettez-les à refroidir sur une grille.





# Barres et brownies

Ces gâteaux qui ont du caractère sont parfaits pour les snacks et les pique-niques. Ils n'ont pas leur pareil pour remonter un moral qui fléchit ou apporter un coup de fouet à n'importe quel moment de la journée. Le brownie de base se décline en un nombre incroyable de variantes, dont vous découvrirez quelques-unes des recettes dans ce chapitre. Quant aux barres et aux tranches, on n'a que l'embarras du choix : croustillantes et croquantes, moelleuses et succulentes, sucrées et fruitées – à vous de décider.

# Brownies au fromage blanc

**Une pâte intensément chocolatée est mélangée à une préparation au fromage blanc, créant ainsi un effet marbré. Coupez en tout petits carrés pour déguster des bouchées de paradis.**

**Pour 16 brownies**

***Pour la pâte au fromage blanc***

1 œuf
225 g de fromage blanc
50 g de sucre en poudre extra-fin
1 cuil. à café d'extrait de vanille

***Pour la pâte à brownies***

115 g de chocolat noir (contenant au moins 70 % de cacao)
115 g de beurre
150 g de sucre muscovado clair
2 œufs battus
50 g de farine ordinaire

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez de papier sulfurisé le fond et les parois d'un moule à gâteaux de 20 cm.

2 Pour la pâte au fromage blanc, battez l'œuf dans une jatte. Ajoutez le fromage blanc, le sucre en poudre et l'extrait de vanille. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux.

3 Pour la pâte à brownies, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Retirez du feu, mélangez soigneusement et ajoutez le sucre. Incorporez les œufs un par un, puis la farine.



4 Étalez les deux tiers de la pâte à brownies dans le moule. Couvrez de pâte au fromage blanc. Versez le reste de pâte à brownies et mélangez en dessinant des tourbillons avec une brochette.

5 Faites cuire 30 à 35 min, jusqu'à ce que le milieu du gâteau commence à durcir. Laissez refroidir dans le moule, puis coupez en petits carrés.



# Brownies aux pépites de chocolat blanc

**Ces délicieux brownies sont préparés avec du sucre de couleur, des pépites de chocolat blanc, des noix et un soupçon de vanille. Comment leur résister ?**



**Pour 12 brownies**

450 g de pépites de chocolat blanc
75 g de beurre
3 œufs
175 g de sucre muscovado clair
175 g de farine à gâteaux
175 g de noix hachées
1 cuil. à café d'extrait de vanille





1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule peu profond de 28 × 18 cm. Graissez légèrement les côtés. Faites fondre 90 g de pépites de chocolat et le beurre au bain-marie. Laissez tiédir.

2 Versez les œufs et le sucre muscovado dans une jatte et fouettez bien. Incorporez le mélange à base de chocolat.

3 Ajoutez la farine. Incorporez délicatement les noix hachées, l'extrait de vanille et le reste des pépites de chocolat. Ne travaillez pas trop la pâte.

4 Étalez la pâte dans le moule préparé et faites cuire pendant 30 min, jusqu'à ce qu'elle gonfle et soit bien dorée. Le milieu doit être ferme au toucher, mais il restera un peu mou tant qu'il n'aura pas complètement refroidi.

5 Laissez refroidir dans le moule, puis divisez la préparation en 12 brownies.

# Brownies dorés

**Pleins de chocolat blanc crémeux, ces brownies sont... d'une belle couleur dorée. Coupez-les en petites portions, d'une part parce qu'ils sont très riches, d'autre part parce que les enfants adorent les cookies miniatures.**

**Pour 18 brownies**

75 g de beurre coupé en dés
400 g de chocolat blanc haché
3 œufs
90 g de sucre en poudre blond de canne extra-fin
2 cuil. à café d'extrait de vanille
90 g de raisins de Smyrne
le zeste d'1 citron et 1 cuil. à soupe de jus de citron
200 g de farine ordinaire

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule peu profond de 28 x 20 cm puis graissez-le.

2 Mettez le beurre et 300 g de chocolat blanc dans une jatte, et faites fondre au bain-marie, en remuant souvent.



3 Retirez la jatte du bain-marie. Ajoutez les œufs et le sucre en battant. Incorporez l'extrait de vanille, les raisins de Smyrne, le zeste et le jus de citron, la farine et le reste du chocolat.

4 Versez le mélange dans le moule en remplissant bien les coins. Faites cuire 20 min, jusqu'à ce que le gâteau gonfle et que le dessus commence à dorer. Le milieu doit rester moelleux. Laissez refroidir dans le moule.



5 Coupez le gâteau en petits carrés et démoulez.



# Barres fondantes aux fruits à écale

**Freinez les ardeurs de ceux qui seraient tentés de se jeter sur les barres fondantes : ces délices doivent d'abord séjourner dans le réfrigérateur. Ensuite seulement ils seront découpés en morceaux. Vous pouvez utiliser n'importe quels fruits à écale : amandes, cacahuètes, noix de pécan, noisettes...**

**Pour 16 barres**
150 g de beurre froid coupé en dés
250 g de farine ordinaire
75 g de sucre en poudre extra-fin

***Pour la garniture***
150 g de chocolat au lait en morceaux
40 g de beurre
400 g de lait concentré sucré liquide
50 g de fruits à écale hachés



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez un moule peu profond de 28 x 18 cm.



2 Mettez le beurre et la farine dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et mixez à nouveau de façon à obtenir une pâte qui se tient.

3 Versez dans le moule et égalisez avec le dos d'une cuillère en bois. Faites cuire pendant 35 à 40 min, jusqu'à ce que le dessus commence à dorer très légèrement.



4 Pour la garniture, mettez le chocolat dans une casserole à fond épais avec le beurre et le lait concentré. Faites fondre à feu doux, puis augmentez le feu et laissez cuire en remuant pendant 3 à 5 min, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.

5 Ajoutez les fruits à écale hachés. Versez sur la pâte en étalant de façon régulière. Laissez refroidir, puis faites durcir au réfrigérateur au moins 2 h. Coupez en barres et servez.



# Carrés de pain d'épice arc-en-ciel

**Ces carrés ont une texture plus moelleuse que les traditionnels cookies au pain d'épice, et ils font beaucoup d'effet une fois décorés de minuscules billes multicolores. Le gingembre apporte un goût particulier : si ce dessert est destiné à de jeunes enfants, on peut le supprimer.**

**Pour 16 carrés**

225 g de farine ordinaire
1 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à café de gingembre en poudre
2 morceaux de gingembre confit hachés menu
90 g de raisins secs
50 g de cerises confites hachées
115 g de beurre coupé en dés
12 cl de sirop de maïs
2 cuil. à soupe de mélasse
75 g de sucre muscovado brun
2 œufs battus

***Pour la décoration***

200 g de sucre glace
50 g de beurre coupé en dés
billes multicolores



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez un moule peu profond de 20 cm de diamètre et garnissez-le de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le gingembre en poudre. Ajoutez le gingembre confit, les raisins secs et les cerises. Mélangez bien.



3 Mettez le beurre, le sirop de maïs, la mélasse et le sucre muscovado dans une petite casserole, et faites fondre à feu doux. Versez ce mélange sur les ingrédients secs. Ajoutez les œufs et mélangez soigneusement.



4 Versez la pâte dans le moule et égalisez avec le dos d'une cuillère en bois. Faites cuire pendant environ 50 min, jusqu'à ce que le pain d'épice gonfle et durcisse au milieu. Laissez refroidir dans le moule.



5 Mettez le sucre glace et le beurre dans une jatte avec 4 cuillerées à café d'eau chaude, et battez en crème.



6 Démoulez le pain d'épice sur une planche et coupez-le en 16 carrés avec un couteau aiguisé.

7 À l'aide d'une cuillère à café, répandez du glaçage sur le pourtour de chaque carré de pain d'épice. Ne vous inquiétez pas s'il coule sur les côtés. Si le glaçage est trop ferme et colle à la cuillère, diluez-le avec un peu d'eau chaude – 1 cuillerée à café environ.

8 Parsemez les pastilles multicolores sur le glaçage puis laissez les carrés reposer avant de les servir.



# Tranches aux fruits secs

**Une pâte à cookie, recouverte d'un mélange de fruits secs, à laquelle se superpose une garniture à base de flocons d'avoine : trois couches de bonheur !**

**Pour 14 tranches**

175 g de farine ordinaire
90 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre en poudre extra-fin
250 g de fruits secs mélangés (pruneaux, abricots, pêches, poires, pommes...)
30 cl de jus de pommes ou d'oranges
225 g de sirop de maïs
le zeste finement râpé d'1 petite orange, plus 3 cuil. à soupe de jus
90 g de flocons d'avoine

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez un moule peu profond de 28 x 18 cm.

2 Mettez la farine et le beurre dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et mixez de façon que la pâte se tienne et commence à former une boule.

3 Versez la pâte dans le moule. Tassez et égalisez la surface avec le dos d'une fourchette. Faites cuire pendant 15 min, jusqu'à ce que le dessus commence à dorer.





4 Parallèlement, préparez la garniture. Dénoyautez ou épépinez les fruits secs si nécessaire. Hachez-les finement et mettez-les dans une casserole avec le jus de pommes ou d'oranges. Portez à ébullition, baissez le feu et couvrez. Laissez frémir à feu doux pendant 15 min, jusqu'à ce que tout le jus soit absorbé.



5 Versez la garniture de fruits secs sur la pâte cuite dans le moule et égalisez avec le dos d'une cuillère.

6 Mettez le sirop de maïs dans une jatte avec le zeste et le jus d'orange, ainsi que les flocons d'avoine, et mélangez. Versez la préparation sur les fruits secs et égalisez. Remettez au four pendant 25 min. Laissez refroidir dans le moule plusieurs heures, avant de couper en carrés ou en tranches.

# Bâtonnets aux pierres précieuses

**Ces jolis bâtonnets sont faits d'une pâte sablée couverte de glaçage, puis décorée avec des éclats de bonbons multicolores et des billes dorées ou argentées.**

**Pour 14 bâtonnets**
90 g de beurre coupé en dés
175 g de farine ordinaire
50 g de sucre en poudre extra-fin

***Pour la décoration***
150 g de sucre glace
2 à 3 cuil. à café de jus de citron
bonbons acidulés multicolores
(avec leurs papiers d'emballages)
billes dorées ou argentées



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Graissez un moule carré peu profond de 18 cm de côté.

2 Mettez le beurre et la farine dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre et mixez pour obtenir une pâte.

3 Déposez la pâte dans le moule, tassez et égalisez avec le dos d'une cuillère. Faites cuire 35 min, jusqu'à ce que la pâte commence à dorer. Laissez refroidir dans le moule.



4 Pour la décoration, versez le sucre glace dans une jatte et ajoutez la quantité de jus de citron nécessaire pour obtenir une pâte épaisse et ferme.

5 Laissez les bonbons acidulés dans leurs papiers d'emballage et écrasez-les en les tapotant avec un rouleau à pâtisserie. Retirez les papiers et mélangez dans une jatte.

**Conseil**
***Servez-vous d'un couteau à dents pour couper la pâte sablée en bâtonnets nets.***



6 Démoulez la pâte sablée sur une planche. Coupez-la en deux, puis en bâtonnets. Couvrez les bâtonnets de glaçage, saupoudrez d'éclats de bonbons et de billes dorées ou argentées. Laissez reposer.

# Toasties aux marshmallows

**Ces carrés moelleux nappés de confiture de fraises et de guimauve fondue constituent une friandise gluante qui ravira les enfants de tous les âges. Surveillez bien les marshmallows lorsque vous les faites griller car, une fois qu'ils commencent à dorer, tout va très vite.**

**Pour 12 toasties**

125 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste finement râpé d'1 citron
2 cuil. à café d'extrait de vanille
75 g d'amandes en poudre
1 œuf
115 g de farine à gâteaux
150 g de confiture de fraises
200 g de marshmallows roses et blancs
sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez le fond et les côtés d'un moule carré de 23 cm de côté et garnissez-le de papier sulfurisé.

2 Mettez le beurre, le sucre et le zeste de citron dans une jatte. Battez en crème. Incorporez l'extrait de vanille, les amandes en poudre et l'œuf. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.



3 Versez le mélange dans le moule. Tassez et égalisez. Faites cuire 20 min, jusqu'à ce que la pâte commence à durcir et à dorer. Laissez refroidir dans le moule pendant 10 min.





4 Tartinez la pâte de confiture. Avec des ciseaux, coupez les marshmallows en deux, puis disposez-les en couche égale sur la confiture, avec le côté coupé vers le bas. Préchauffez le gril en position moyenne.

5 Placez le moule sous le gril pendant 2 min, jusqu'à ce que les marshmallows fondent et commencent à dorer. Sortez les toasties du four et appuyez avec le dos d'une cuillère sur le dessus pour qu'il soit régulier. Remettez-les sous le gril 1 min environ, afin qu'ils soient bien grillés. Laissez refroidir.

6 Pour servir, saupoudrez légèrement de sucre glace. Coupez en 12 carrés ou barres et démoulez.



# Barres aux fruits avec glaçage au citron

**Un véritable concentré d'énergie en forme de barres ! Quand vous aurez goûté à ce délicieux mélange de fruits et de citron, vous pourrez tenter d'autres combinaisons, comme l'orange et les abricots secs, ou le citron vert et les poires séchées.**

**Pour 16 barres**

250 g de pâte brisée prête à l'emploi
90 g de farine à gâteaux
75 g de flocons d'avoine fins ou moyens
1 cuil. à café de levure chimique
125 g de sucre muscovado clair
2 œufs
150 g de beurre coupé en dés
le zeste finement râpé d'1 citron
90 g de raisins de Smyrne
150 g de sucre glace
3 à 4 cuil. à café de jus de citron



1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6) et mettez une plaque de four à chauffer. Graissez généreusement un moule peu profond de 28 x 18 cm.



2 Étalez la pâte brisée en couche fine sur un plan de travail légèrement fariné. Garnissez le fond du moule en faisant remonter la pâte sur les côtés ; peu importe si les bords ne sont pas droits.

3 Mettez la farine, les flocons d'avoine, la levure, le sucre, les œufs, le beurre et le zeste de citron dans une jatte. Battez avec un batteur électrique 2 min, jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporez les raisins de Smyrne.



4 Versez la préparation dans le moule. Égalisez avec le dos d'une cuillère à soupe, sans oublier les coins.

5 Placez le moule sur la plaque préchauffée et faites cuire 30 min, jusqu'à ce que le gâteau commence à dorer et que le dessus sois ferme au toucher.

6 Dans une jatte, mélangez le sucre glace avec la quantité de jus de citron nécessaire pour obtenir un glaçage léger et fluide.

7 À l'aide d'une cuillère à café, tracez des diagonales de glaçage sur le gâteau chaud. Laissez refroidir dans le moule.

8 Quand le glaçage est bien dur, coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur avec un couteau aiguisé. Recoupez chaque moitié en largeur de façon à obtenir 8 barres de taille égale.

# Barres au citron

**Une pâte croustillante recouverte d'une garniture citronnée : ces barres auront une place de choix sur une table de goûter dressée dans le jardin par une chaude après-midi d'été.**

**Pour 12 barres**
150 g de farine ordinaire
90 g de beurre froid coupé en dés
50 g de sucre glace tamisé

***Pour la garniture***
2 œufs
175 g de sucre en poudre extra-fin
le zeste finement râpé et le jus d'1 gros citron
1 cuil. à soupe de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
sucre glace pour saupoudrer



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule carré peu profond de 20 cm de côté et graissez légèrement les côtés.

2 Mélangez la farine, le beurre et le sucre glace dans un mixer, jusqu'à ce que la préparation forme une pâte ferme. Étalez celle-ci au fond du moule et égalisez avec le dos d'une cuillère à soupe. Faites cuire 12 à 15 min, jusqu'à ce que le gâteau commence à dorer. Laissez refroidir dans le moule.



3 Pour la garniture, battez les œufs en neige dans une jatte. Ajoutez le sucre en poudre par petites quantités, en fouettant bien entre chaque addition. Incorporez le zeste et le jus de citron, la farine et le bicarbonate de soude. Faites cuire 20 à 25 min, jusqu'à ce que le gâteau dore et durcisse.

4 Laissez tiédir, puis coupez en 12 barres et saupoudrez légèrement de sucre glace. Laissez refroidir complètement.





# Carrés à la marmelade

**Voici, pour notre plus grand bonheur, la rencontre entre des écorces confites, des noix de pécan et de la marmelade d'oranges. À découper en carrés ou en barres.**



**Pour 24 carrés**

350 g de farine ordinaire
200 g de beurre coupé en dés
150 g de sucre muscovado clair
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 œuf battu
12 cl de crème fraîche liquide
50 g de noix de pécan hachées
50 g d'écorces confites mélangées
6 cuil. à soupe de marmelade d'oranges
1 à 2 cuil. à soupe de jus d'orange frais

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule de 28 x 18 cm.

2 Dans une jatte, malaxez la farine et le beurre. Ajoutez le sucre, puis étalez la moitié du mélange sur le fond du moule. Tassez. Faites cuire pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que la préparation commence à dorer. Laissez refroidir.



3 Dans le reste du mélange à base de farine, ajoutez le bicarbonate de soude, l'œuf, la crème, les noix de pécan, les écorces confites et la moitié de la marmelade. Mélangez soigneusement.

4 Versez la préparation sur la pâte refroidie et remettez au four pour 20 à 25 min, jusqu'à ce que la garniture durcisse et commence à brunir.

5 Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le reste de la marmelade d'oranges. Ajoutez la quantité de jus d'orange nécessaire pour obtenir un glaçage fluide. Badigeonnez-en le gâteau cuit pendant qu'il est encore chaud. Laissez refroidir avant de couper en barres ou en carrés.

**Variante**

*Ces barres seront tout aussi délicieuses avec de la marmelade de citrons, de citrons verts, de pamplemousses ou d'agrumes mélangés. Mais ne remplacez pas le jus d'orange par un liquide plus acide, car cela gâterait le goût.*

# Barres aux noix et au miel

**Composées d'une pâte croustillante garnie d'un mélange onctueux à base de noix, ces barres sont un véritable délice.**

**Pour 12 à 14 barres**
175 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de sucre glace tamisé
115 g de beurre coupé en dés
300 g de noix cassées en deux

***Pour la garniture***
2 œufs battus
50 g de sucre muscovado clair
6 cuil. à soupe de miel liquide foncé
2 cuil. à soupe de crème fraîche liquide

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement un moule peu profond de 28 x 18 cm.



2 Mettez la farine, le sucre glace et le beurre dans un mixer. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau et mixez à nouveau de façon à former une pâte ferme.

3 Étalez la pâte sur du papier sulfurisé et déposez-la dans le moule. Coupez ce qui dépasse.

4 Piquez le fond de la pâte, recouvrez de papier d'aluminium et de haricots blancs, et faites cuire 10 min. Retirez l'aluminium et les haricots et remettez à dorer au four 5 min. Baissez la température à 170 °C (th. 5).



5 Disposez les noix sur le fond de pâte. Mélangez tous les ingrédients de la garniture et versez sur les noix. Faites cuire pendant 25 min.



# Tranches aux fruits secs et fruits confits

**La farine complète donne à ces tranches un goût de noisette qui se marie bien avec les fruits secs et les fruits confits. Idéal pour les goûters pris devant la cheminée au cœur de l'hiver !**



**Pour 12 tranches**

225 g de farine complète
75 g de beurre coupé en dés
75 g de cassonade
1 œuf battu
125 g de fruits secs et de fruits confits mélangés
4 cuil. à soupe de lait environ
sucre en morceaux écrasé

**Conseil**

*Vous pouvez acheter un mélange de fruits secs et de fruits confits tout prêt ou le préparer avec les fruits de votre choix.*





1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule rond de 20 cm de diamètre et graissez légèrement les côtés. Mettez la farine dans une jatte, ajoutez le beurre coupé en dés. Malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance de chapelure.

2 Incorporez la cassonade, l'œuf et le mélange de fruits. Ajoutez la quantité de lait nécessaire pour former une pâte molle. Étalez au fond du moule, égalisez et saupoudrez de sucre écrasé. Faites cuire environ 20 min, afin que le gâteau soit ferme et doré. Laissez refroidir dans le moule. Coupez en tranches et servez.

# Barres aux amandes et à la carotte

**Une version divine du traditionnel gâteau aux carottes. Ces barres pleines de goût seront consommées immédiatement ou bien conservées au réfrigérateur.**

**Pour 16 barres**
75 g de beurre mou
50 g de sucre en poudre extra-fin
150 g de farine ordinaire
le zeste finement râpé d'1 orange

***Pour la garniture***
90 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre en poudre extra-fin
2 œufs
1/2 cuil. à café d'extrait d'amandes
175 g d'amandes en poudre
1 carotte cuite, découpée grossièrement

***Pour la décoration***
175 g de fromage blanc
2 à 3 cuil. à soupe de noix hachées





1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Graissez légèrement un moule peu profond de 28 x 18 cm. Dans une jatte, malaxez le beurre, le sucre en poudre, la farine et le zeste d'orange, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez de l'eau, à raison d'1 cuillerée à café à la fois, pour obtenir une pâte ferme, mais non collante. Étalez sur un plan de travail légèrement fariné, puis mettez dans le moule.

2 Battez le beurre en crème avec le sucre. Incorporez les œufs et l'extrait d'amandes. Ajoutez les amandes en poudre et la carotte découpée. Étalez le mélange sur la pâte et faites cuire 25 min, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au milieu et bien doré. Laissez refroidir dans le moule.

3 Pour la décoration, battez le fromage blanc jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et étalez-le sur la garniture refroidie. Égalisez avec une petite spatule en métal, et parsemez de noix hachées. Coupez en barres avec un couteau aiguisé.





# Barres aux framboises et aux noisettes

**Les noisettes donnent une pâte merveilleusement douce, que l'on fait cuire nappée d'une couche de confiture de framboises saupoudrée d'amandes émondées.**

**Pour 30 barres**
250 g de noisettes
300 g de farine ordinaire
1 cuil. à café d'épices mélangées
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
150 g de sucre glace roux
1 cuil. à soupe de zeste de citron
300 g de beurre mou
3 jaunes d'œufs
350 g de confiture de framboises sans pépins

***Pour la décoration***
1 œuf battu
1 cuil. à soupe de miel liquide
50 g d'amandes émondées





1 Broyez les noisettes au mixer, puis mettez-les dans une jatte. Ajoutez la farine, les épices mélangées, la cannelle, le sucre glace, et le zeste de citron, et mélangez soigneusement. Incorporez le beurre et les jaunes d'œufs. Pétrissez avec les mains pour obtenir une pâte ferme. Enveloppez dans du film plastique et mettez 30 min au réfrigérateur. Parallèlement, préchauffez le four à 200 °C (th. 7) et graissez légèrement un moule à roulé de 33 x 23 cm.

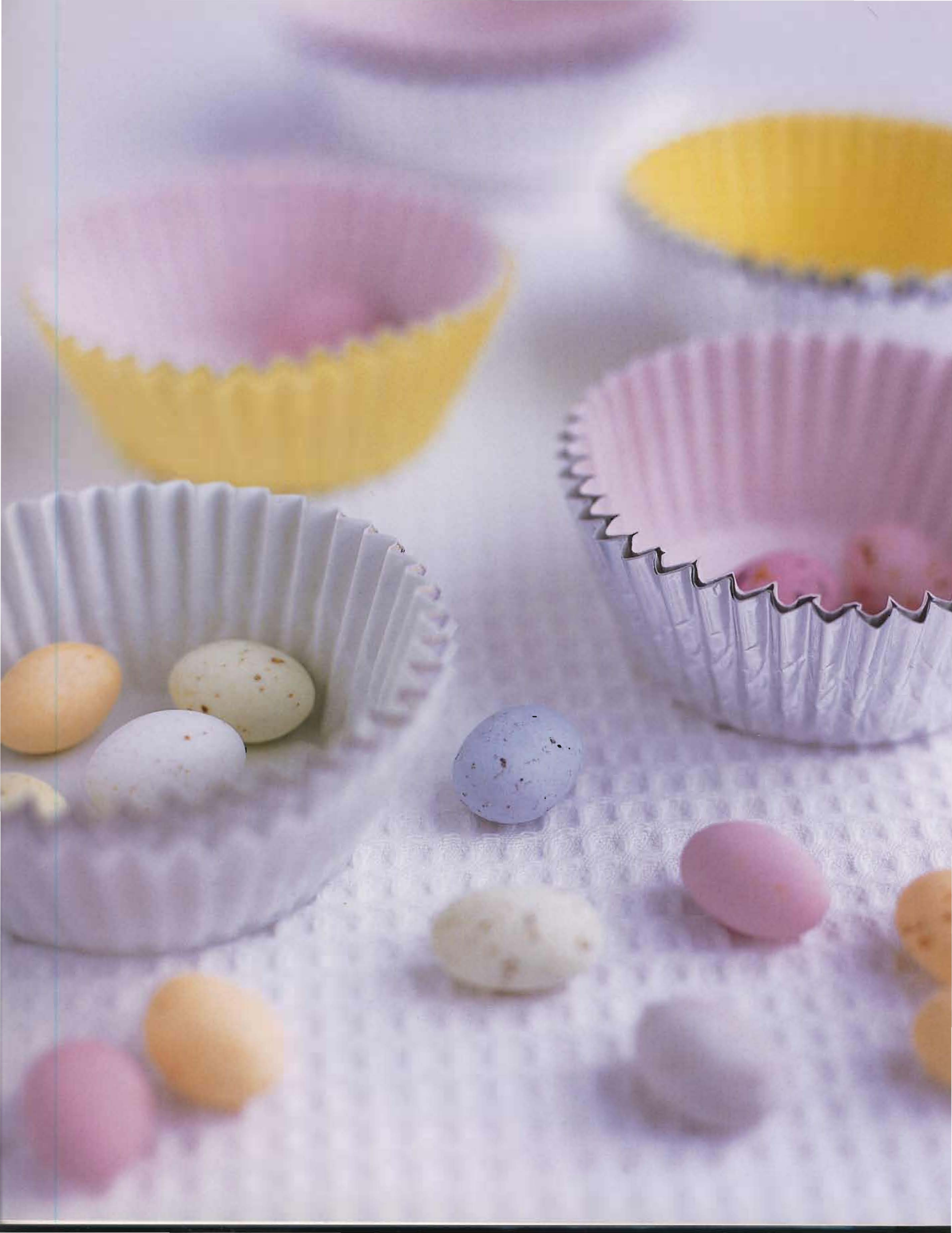


2 Abaissez la moitié de la pâte aux dimensions du moule et garnissez-le. Étalez la confiture de framboises sur la pâte. Abaissez le reste de pâte et couvrez-en la confiture.

3 Pour la décoration, battez l'œuf avec le miel et badigeonnez-en la pâte. Parsemez d'amandes.

4 Faites cuire pendant 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th. 6) et laissez cuire encore 20 à 30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laissez refroidir et coupez en barres.

**Conseil**
*N'utilisez pas des noisettes en poudre, car les barres auraient beaucoup moins de goût.*





# Cookies sans cuisson

Les recettes présentées dans ce chapitre sont si simples que l'on a plus vite fait de confectionner ses propres biscuits que d'aller en acheter un paquet au supermarché. Comme ils ne demandent pas de cuisson, même les enfants peuvent les préparer. Il vous faudra simplement faire parfois preuve de patience et attendre que vos œuvres aient durci au réfrigérateur.

# Carrés au chocolat, aux noix et aux guimauves

**Insolemment riches et sucrés, bourrés de chocolat, de cerises, de noix et de noix de coco, ces carrés ont un grand succès auprès des enfants et peu d'adultes leur résistent.**

**Pour 9 carrés**

200 g de sablés
90 g de chocolat noir
200 g de petites guimauves de couleur
150 g de noix hachées
90 g de cerises confites coupées en deux
50 g de noix de coco râpée
350 g de chocolat au lait

Mettez les sablés dans un sac en plastique et broyez-les finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez-les dans une jatte. Faites fondre le chocolat noir dans un four à micro-ondes ou au bain-marie, puis versez-le sur les sablés écrasés. Mélangez soigneusement. Étalez le mélange dans un moule à gâteaux carré, peu profond, de 20 cm.





2 Dans une jatte, mélangez les guimauves, les noix, les cerises et la noix de coco. Faites fondre le chocolat au lait dans un four à micro-ondes ou au bain-marie.



3 Versez le chocolat au lait fondu sur le mélange de guimauves et de noix. Mélangez délicatement. Étalez cette préparation sur la pâte au chocolat, en laissant d'assez gros grumeaux.

4 Laissez durcir au réfrigérateur, puis coupez en carrés ou en barres.

**Variante**

*Vous pouvez remplacer les noix par d'autres fruits à écale de votre choix.*

# Tranches aux cerises, au chocolat et aux amandes

**De forme irrégulière, ces gâteaux sont aussi pleins de biscuits croustillants et de raisins secs. Pour qu'ils soient vraiment bons, choisissez du chocolat de toute première qualité.**

**Pour environ 15 tranches**

50 g de macarons
90 g de sablés
150 g de gros raisins secs
50 g de cerises confites, coupées en quatre
450 g de chocolat noir (contenant au moins 70 % de cacao)
90 g de beurre coupé en dés
2 cuil. à soupe de liqueur amaretto (facultatif)
25 g d'amandes effilées





1 Garnissez de papier sulfurisé une plaque de four. Écrasez dans vos mains la moitié des macarons et mettez-les dans une grande jatte avec le reste des macarons, entiers. Cassez les sablés en 3 ou 4 morceaux et mettez-les aussi dans la jatte. Ajoutez les raisins secs et les cerises, et mélangez.

2 Faites fondre le chocolat avec le beurre et éventuellement la liqueur au four à micro-ondes ou au bain-marie. Retirez le récipient du bain-marie ou du micro-ondes et mélangez. Laissez refroidir.

3 Versez le mélange au chocolat sur la préparation à base de biscuits. Remuez pour que les ingrédients secs soient complètement enrobés de chocolat. Étalez sur la plaque de four préparée. Couvrez d'amandes émondées et faites pénétrer de façon qu'elles adhèrent bien aux biscuits enrobés de chocolat.

4 Laissez durcir et refroidir complètement le gâteau. Coupez ou cassez en longs triangles étroits ou en gros carrés inégaux.



**Conseil**

*Liqueur à base d'amandes de noyaux d'abricots, l'amaretto se vend surtout dans les magasins de produits italiens.*

# Croustillants au chocolat

**Ces petits biscuits sont parfaits pour enrôler les cuisiniers en herbe qui souhaitent donner un coup de main à la cuisine. La seule difficulté est d'empêcher les petits apprentis d'engloutir les croustillants avant que ceux-ci aient eu le temps de durcir.**





**Pour 10 croustillants**

90 g de chocolat au lait
1 cuil. à soupe de sirop de maïs
90 g de pétales de maïs
(type corn flakes)
sucre glace

1 Garnissez de papier sulfurisé une grande plaque de four.

2 Cassez le chocolat dans un récipient creux supportant la chaleur et ajoutez le sirop de maïs. Chauffez au bain-marie en remuant souvent.



3 Mettez les pétales de maïs dans un sac en plastique et écrasez-les en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

4 Retirez le chocolat fondu du feu et versez les pétales de maïs dedans. Mélangez soigneusement pour qu'ils soient bien enrobés.



5 Placez un emporte-pièce rond de 6,5 cm sur le papier sulfurisé et déposez 1 cuillerée de préparation au chocolat au milieu. Tassez avec le dos de la cuillère de façon à obtenir un biscuit épais.

6 Retirez l'emporte-pièce avec précaution, en vous servant de la cuillère pour maintenir le mélange en place. Répétez l'opération jusqu'à épuisement du mélange. Réfrigérez pendant 1 h.

7 Versez un peu de sucre glace dans une jatte. Retirez les croustillants du papier et roulez leurs bords dans le sucre glace pour donner un joli fini.

# Tranches de chocolat aux amandes

**Ne soyez pas inquiet de la petite taille qu'aura ce gâteau avant d'être découpé : vu sa richesse, il doit être découpé en tranches vraiment fines. Les enfants de tous âges se régaleront de ces tranches chocolatées au goûter.**

**Pour 10 tranches**

225 g de chocolat au lait
40 g de beurre coupé en dés
75 g de sablés ou de galettes
50 g d'amandes émondées
75 g de chocolat blanc ou noir cassé en morceaux
sucre glace pour saupoudrer



1 Dans un récipient résistant à la chaleur, cassez le chocolat au lait en morceaux. Ajoutez les dés de beurre et faites fondre au bain-marie.

2 Mouillez un moule à cake de 450 g. Garnissez le fond et les côtés de film plastique (peu importe si celui-ci fait quelques plis).

3 Une fois que le mélange chocolat-beurre a fondu, retirez-le du feu et laissez refroidir pendant 5 min.

4 Cassez les sablés ou les galettes en petits morceaux. Incorporez-les au chocolat fondu en même temps que les amandes. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux et remuez légèrement.



5 Versez le mélange dans le moule et tassez avec le dos d'une fourchette. Tapotez doucement le fond du moule sur la surface de travail. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 h.

6 Pour servir, démoulez le gâteau et ôtez le film plastique. Saupoudrez de sucre glace et coupez en tranches fines.





# Nids en chocolat

**Ces nids en chocolat font une délicieuse friandise pour les goûters printaniers. Les jeunes enfants prennent beaucoup de plaisir à verser le mélange au chocolat dans les moules en papier et à disposer les œufs aux tons pastel dans leur logement.**



**Pour 12 nids**

200 g de chocolat au lait
25 g de beurre coupé en dés
90 g de noix de coco en filaments
36 petits œufs en sucre

**Conseil**

*On vend des sachets d'œufs en sucre dans les supermarchés à Pâques. En dehors de cette période, essayez les confiseries à l'ancienne, qui vendent quantité de friandises en bocal.*

1 Déposez 12 moules en papier sur une plaque.

2 Cassez le chocolat au lait en morceaux et mettez ceux-ci avec le beurre dans un récipient supportant la chaleur. Faites fondre au bain-marie en remuant régulièrement. Retirez le récipient du bain-marie et laissez refroidir quelques minutes.

3 Avec les doigts, incorporez les filaments de coco au chocolat fondu, en les enrobant bien.



4 Répartissez le mélange dans les moules en papier, en le tassant doucement avec le dos d'une cuillère. Faites un petit creux au milieu. Déposez 3 œufs dans chaque nid et laissez prendre pendant 2 h.

# Boules de neige en chocolat blanc

**Ces boules de neige ont toujours beaucoup de succès. Si vous le souhaitez, vous pouvez les préparer à l'avance en vue d'une occasion spéciale car elles se conservent plusieurs jours au réfrigérateur.**

**Pour 16 boules**
200 g de chocolat blanc
25 de beurre coupé en dés
90 g de noix de coco râpée
90 g de gâteau de Savoie
sucre glace

1 Dans un récipient résistant à la chaleur, cassez le chocolat en morceaux. Ajoutez le beurre et faites fondre au bain-marie. Retirez du bain-marie et laissez prendre quelques minutes.



2 Étalez 50 g de noix de coco sur une assiette. Émiettez le gâteau de Savoie et ajoutez-le au chocolat fondu avec le reste de la noix de coco. Mélangez soigneusement de façon à obtenir une pâte grumeleuse.

3 Avec 1 cuillerée de préparation, faites une boule d'environ 2,5 cm de diamètre. Roulez celle-ci dans la noix de coco étalée sur l'assiette, de façon à bien l'enrober. Déposez les boules sur du papier sulfurisé et laissez prendre.

4 Au moment de servir, saupoudrez généreusement de sucre glace.

**Conseil**
***Façonnez les boules dès que la pâte à base de gâteau et de noix de coco est prête : elle durcit très vite et vous ne pourrez plus la modeler si vous attendez trop.***



# Montagnes de glace

**Pour changer un peu des ronds et des carrés, ce cookie « de réfrigérateur » durcit dans un coin de moule à gâteaux, ce qui lui donne une forme pyramidale facile à couper en triangles.**

**Pour 12 montagnes**
75 g de biscuits de type petits beurres
90 g de chocolat au lait
75 g de bâtonnets de chocolat blanc à la menthe
250 g de chocolat blanc
4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
bonbons à la menthe transparents



1 Écrasez les biscuits en petits morceaux. Coupez le chocolat au lait en petits dés. Cassez les bâtonnets de chocolat blanc à la menthe en courts segments. Mettez ces différents ingrédients dans des jattes séparées.

2 Réservez 50 g de chocolat blanc. Cassez le reste en morceaux et mettez avec la crème dans une jatte supportant la chaleur. Faites fondre au bain-marie, en remuant souvent. Retirez du bain-marie.

**Conseil**
*Ne chauffez pas trop le chocolat blanc lorsque vous le faites fondre : il est plus fragile que les autres sortes de chocolat, car il ne contient pas de fèves de cacao.*



3 Découpez un carré de papier sulfurisé de 23 cm. Graissez un côté et 5 cm du fond d'un moule à gâteaux carré de 18 cm. Pliez le morceau de papier en deux ; faites coïncider le pli avec le coin graissé du moule de façon que le côté et une partie du fond, ainsi que les extrémités, soient garnis. Les extrémités placées sous le papier doivent aussi être graissées.



4 Incorporez les biscuits, puis les bâtonnets de chocolat à la menthe au mélange à base de chocolat blanc. Ajoutez le chocolat blanc. Mélangez rapidement, puis versez la préparation dans la partie garnie du moule. Inclinez celui-ci et égalisez la surface du chocolat. Mettez au réfrigérateur en appuyant le moule contre un autre récipient pour le maintenir incliné. Laissez reposer pendant 2 h.



5 Démoulez le gâteau sur une assiette plate et retirez le papier sulfurisé. Laissez les bonbons à la menthe dans leurs emballages et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Retirez les emballages. Faites fondre au bain-marie le chocolat au lait réservé.



6 Étalez le chocolat blanc fondu sur la pente supérieure de la pyramide. Parsemez de bonbons à la menthe écrasés et tassez un peu pour faire adhérer.





# Petits cochons roses

**On pourrait les appeler des cookies pour les jours de pluie : ils sont très amusants à confectionner et occupent ainsi toute la famille. Essayez aussi des glaçages de couleurs différentes ou d'autres animaux en cherchant des idées dans les livres d'enfants.**

**Pour 10 cochons**

90 g de sucre glace, plus un peu pour saupoudrer
50 g de beurre coupé en dés
10 sablés ou galettes
200 g de glaçage prêt à l'usage
colorant alimentaire rose
petits bonbons mous roses
chocolat noir liquide



1 Pour la crème au beurre, mettez le sucre et le beurre dans une jatte. Battez en crème avec un batteur électrique.

2 À l'aide d'une petite spatule en métal, tartinez de crème au beurre les sablés ou galettes jusqu'aux bords.

3 Colorez le glaçage (sauf 25 g que vous réservez) avec quelques gouttes de colorant rose. Pétrissez ce mélange sur un plan de travail légèrement saupoudré de sucre glace afin que le colorant soit réparti de façon égale.



4 Réservez 25 g du glaçage coloré en rose. Si nécessaire, remettez un peu de sucre glace sur le plan de travail, puis étalez le reste du glaçage rose en une couche très fine.



5 À l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui des biscuits, découpez des disques de glaçage rose. Posez un disque sur chaque biscuit et pressez doucement pour le faire adhérer à la crème au beurre.

6 Coupez 5 bonbons roses en deux et donnez une forme ovale aux demi-bonbons. Faites 2 petits trous dans chacun à l'aide d'une brochette en bois ou d'un cure-dents pour représenter le nez.

7 Avec un peu de crème au beurre, collez un demi-bonbon au milieu de chaque biscuit.



8 En trempant l'extrémité d'un tube dans le chocolat noir liquide, dessinez les yeux au-dessus du nez, puis une bouche incurvée.

9 Étalez finement les glaçages rose et blanc réservés. Humidifiez le glaçage blanc et placez le glaçage rose par-dessus, en appuyant pour faire adhérer. Avec un petit couteau aiguisé, coupez des triangles pour les oreilles.



10 Humidifiez un bord des oreilles et appliquez-les sur les cookies, avec le côté rose au-dessus. Incurvez l'extrémité de chaque oreille.

**Conseil**

***Si vous ne trouvez pas de chocolat liquide, prenez un colorant alimentaire de couleur foncée (noir, bleu ou marron), et peignez les traits en utilisant un pinceau fin.***



# Rochers au coco et aux abricots

**Ces rochers fruités mettent de la couleur sur la table du goûter. Ils sont faciles et ultra-rapides à préparer, mais n'oubliez pas de faire tremper les abricots et de laisser ces friandises au réfrigérateur avant de les servir.**

**Pour 12 rochers**
125 g d'abricots secs
10 cl de jus d'oranges
40 g de beurre coupé en dés
75 g de sucre glace, plus un peu pour saupoudrer
90 g de noix de coco râpée et légèrement grillée
2 cerises confites coupées en tranches



1 Coupez les abricots secs en petits morceaux, puis mettez-les dans une jatte. Versez le jus d'oranges et laissez tremper pendant environ 1 h, jusqu'à ce que le jus ait été absorbé.



2 Dans une jatte, battez le beurre en crème avec le sucre.

3 Incorporez peu à peu les abricots secs au mélange à base de beurre et de sucre, en battant bien après chaque addition. Ajoutez la noix de coco grillée.

4 Garnissez de papier sulfurisé une petite plaque de four.



5 Déposez des cuillerées à café de mélange à la noix de coco sur le papier, en les sculptant doucement avec les doigts en forme de rocher pyramidal.

6 Posez un petit dé de cerise confite sur chaque rocher en l'enfonçant légèrement dans la pâte. Laissez durcir au réfrigérateur pendant 1 h. Servez légèrement saupoudré de sucre glace.

**Conseil**

***Il est essentiel que le jus d'oranges soit absorbé par les abricots avant d'incorporer ceux-ci au mélange à base de beurre : sinon, les rochers ne parviendront pas à durcir.***

# Gaufrettes aux cacahuètes

**Le croquant des gaufrettes est renforcé par un beurre de cacahuètes crunchy. N'oubliez pas de réfrigérer les sandwiches à la gaufrette après les avoir assemblés, sans quoi ils seraient impossibles à couper.**

**Pour 12 gaufrettes**

65 g de beurre coupé en dés
65 g de sucre glace
115 g de beurre de cacahuètes crunchy
12 gaufrettes en forme d'éventail
50 g de chocolat noir

1 Dans une jatte, mettez le beurre et le sucre, puis battez en crème à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez le beurre de cacahuètes.



2 À l'aide d'une petite spatule en métal, tartinez une épaisse couche de mélange sur une gaufrette, en étalant jusqu'aux bords.

3 Couvrez avec une deuxième gaufrette et appuyez doucement. Tartinez à nouveau de crème au beurre, placez une troisième gaufrette par-dessus et pressez.

4 Assemblez 3 autres sandwiches de la même façon, jusqu'à épuisement de la crème au beurre. Étalez le reste de crème au beurre sur les côtés des sandwiches. Laissez durcir au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

5 À l'aide d'un couteau-scie, découpez chaque éventail en 3 tranches égales et déposez-les en une seule couche sur une petite plaque.

6 Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie dans un récipient supportant la chaleur, en remuant souvent.

7 Retirez le récipient du bain-marie et laissez refroidir pendant quelques minutes.



8 Tracez des lignes de chocolat fondu sur les gaufrettes. Laissez reposer dans un endroit frais pendant au moins 1 h.







# Cookies de régime

Les intolérances alimentaires, allergies et autres problèmes de santé ne doivent pas vous priver du plaisir de déguster des cookies. Vous serez surpris par le nombre et la diversité de ceux qui sont pauvres en matières grasses et en sucre, ou qui se montrent totalement dépourvus de gluten. Autre point fort, leur goût délicieux séduira la famille tout entière. Les cookies présentés dans ce chapitre sont spécialement adaptés aux régimes de toutes sortes.

# Brownies ultra-légers

**Vous pensez que régime et plaisir ne font pas bon ménage ? Pour changer d'avis, tentez cette recette. Non seulement ces brownies sont sains et délicieux, mais ils s'avèrent également très faciles à préparer.**

**Pour 16 brownies**

100 g de farine ordinaire
1/2 cuil. à café de levure chimique
3 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
200 g de sucre en poudre extra-fin
10 cl de yoghourt nature à 0 %
2 œufs battus
1 cuil. à café d'extrait de vanille
1 cuil. à soupe et 1/2 d'huile végétale

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé un moule à gâteaux carré de 20 cm.



2 Dans une jatte, mélangez la farine, la levure, le cacao en poudre et le sucre en poudre. Incorporez le yoghourt, les œufs, la vanille et l'huile végétale. Mélangez soigneusement, puis versez dans le moule.

3 Faites cuire pendant 25 min, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Laissez refroidir dans le moule.



4 À l'aide d'un couteau aiguisé, coupez en 16 carrés, puis démoulez avec une spatule.



# Cookies aux graines de caroube

**Voici des biscuits idéaux pour les personnes qui suivent un régime sans gluten ni produits laitiers. Ces cookies sont meilleurs frais, mieux encore, dégustez-les juste à leur sortie du four.**



**Pour 12 cookies**
175 g de farine sans gluten
25 g de sucre de canne blond
75 g de margarine végétale
50 g de graines de caroube
1 cuil. à soupe et 1/2 de miel liquide
cassonade ou sucre en poudre extra-fin





1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Garnissez 2 plaques de four de papier sulfurisé.

**Conseil**

*Vous trouverez de la farine sans gluten et des graines de caroube dans la plupart des magasins de produits diététiques.*

2 Dans une jatte, malaxez la farine, le sucre blond et la margarine. Ajoutez les graines de caroube, puis incorporez la quantité de miel liquide nécessaire pour que le mélange forme une pâte qui se tient, sans être collante. Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, abaissez la pâte sur 8 mm d'épaisseur.

3 À l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm, découpez des disques de pâte et déposez-les sur les plaques de four. Piquez chaque cookie une fois avec une fourchette et saupoudrez de sucre.

4 Faites cuire 15 à 20 min. Mettez les cookies à refroidir sur une grille.

# Chemin de rocaille

**Sans gluten ni blé, ces tranches de gâteau au chocolat croquantes sont faites avec du pop-corn, qui remplace les biscuits écrasés, l'ingrédient classique des cookies sans cuisson. Vous pouvez utiliser n'importe quelle sorte de chocolat sans gluten à la place du chocolat à l'orange.**

**Pour 8 parts**

1 cuil. à soupe d'huile végétale
25 g de grains de maïs à pop-corn
150 g de chocolat à l'orange en tablette
25 g de beurre coupé en dés
75 g de caramels à la vanille coupés en dés
sucre glace

**Conseil**

*Lorsque vous achetez du chocolat ou des caramels, assurez-vous qu'ils ne comportent pas de gluten.*

1 Faites chauffer l'huile dans une casserole à fond épais. Versez les grains de maïs, couvrez et laissez cuire en secouant 1 ou 2 fois, jusqu'à ce qu'ils aient fini d'éclater en pop-corn. Ne soulevez pas le couvercle avant que le bruit ait cessé.

2 Retirez la casserole du feu et laissez reposer 30 s. Ôtez le couvercle, en prenant garde à la vapeur. Versez le pop-corn dans une jatte et laissez refroidir pendant 5 min.



3 Garnissez de papier sulfurisé le fond d'un moule rond de 18 cm de diamètre.

4 Mettez le pop-corn refroidi dans un sac en plastique et écrasez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



5 Cassez le chocolat en morceaux dans un récipient supportant la chaleur. Ajoutez le beurre et faites fondre au bain-marie en remuant souvent. Retirez le récipient du bain-marie. Laissez refroidir pendant 2 min.



6 Incorporez le pop-corn et les caramels au mélange à base de chocolat fondu. Versez dans le moule en tassant bien pour égaliser. Laissez prendre pendant environ 30 min.

7 Démoulez sur une planche et coupez en 8 parts. Saupoudrez de sucre glace et servez.

# Tortillons de meringue

**La forme en tortillon est une simple suggestion. Avec la poche à douille, vous pouvez vous amuser à modeler bien d'autres formes. Une précaution à respecter : vérifiez que les pastilles multicolores soient bien à usage alimentaire et peu sucrées.**



**Pour 14 à 16 tortillons**
2 blancs d'œufs
90 g de sucre en poudre extra-fin
3 cuil. à soupe de sucre glace
pastilles multicolores pour décorer

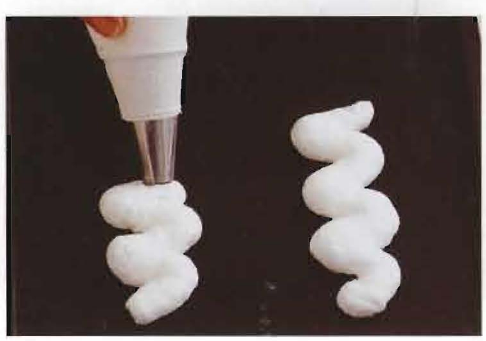
1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 4). Garnissez de papier sulfurisé une grande plaque de four.

2 Mettez les blancs d'œufs dans une jatte et battez en neige à l'aide d'un batteur électrique.



3 Ajoutez 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre et fouettez encore 15 s pour mélanger. Incorporez une autre cuillerée de sucre et fouettez à nouveau. Continuez ainsi jusqu'à épuisement du sucre en poudre.

4 Versez le mélange pour meringue dans une poche équipée d'une grosse douille ordinaire. Si vous utilisez un sac en plastique, poussez la décoration dans un coin et coupez la pointe de façon à pouvoir tracer des lignes de 2 cm de large.



5 Formez des tortillons de meringue de 13 cm de long sur la plaque de four. Faites cuire 1 h, jusqu'à ce que les meringues soient sèches et croustillantes.

6 Décollez les meringues du papier sulfurisé avec précaution et transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

7 Versez le sucre glace dans une jatte et diluez avec quelques gouttes d'eau pour former une pâte.

8 À l'aide d'un pinceau fin à pâtisserie, badigeonnez le dessus des meringues avec un peu de pâte à base de sucre glace, puis saupoudrez de pastilles multicolores.

# Cookies aux noix de cajou

**Ces petits cookies légers, parfumés aux noix de cajou en poudre, sont enrobés de noisettes grillées. Ils conviennent parfaitement aux personnes qui suivent un régime sans gluten et sans lait de vache.**

**Pour 20 cookies**

1 blanc d'œuf
25 g de sucre en poudre extra-fin
150 g de noix de cajou en poudre
50 g de dattes hachées menu
1 cuil. à café de zeste d'orange finement râpé
2 cuil. à soupe de sirop d'érable
90 g de noisettes grillées hachées

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 plaques de four.

2 Dans une jatte, battez le blanc d'œuf en neige, en incorporant le sucre en poudre.

3 Ajoutez les noix de cajou, les dattes, le zeste d'orange, le sirop d'érable et mélangez délicatement cette pâte. Versez les noisettes hachées dans un petit récipient.



4 Déposez de petites cuillerées à soupe de pâte dans le bol de noisettes et remuez pour bien les enrober.

5 Déposez les cookies sur les plaques de four. Faites cuire pendant 10 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Laissez refroidir sur les plaques.





# Cookies à la mélasse et aux fruits secs

**Prêts en un clin d'œil, ces petits cookies disparaîtront très vite une fois sortis du four. Ils ne contiennent ni lait de vache ni gluten.**



**Pour 25 à 30 cookies**
90 g de margarine végétale
150 g de sucre muscovado clair
2 cuil. à soupe de mélasse noire
1 œuf
150 g de farine
50 g de flocons de millet
50 g d'amandes hachées
200 g de fruits secs mélangés

**Conseil**
*Attention de ne pas confondre les grains et les flocons de millet : les grains gonfleraient trop pendant la cuisson et feraient rater la recette.*

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé 2 grandes plaques de four.



2 Mettez la margarine, le sucre muscovado, la mélasse et l'œuf dans une jatte. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et floconneux.



3 Incorporez la farine, les flocons de millet, les amandes et les fruits secs. Déposez des cuillerées à soupe de mélange sur les plaques de four.

4 Faites cuire environ 15 min, afin que les cookies soient dorés. Laissez reposer quelques minutes sur les plaques, puis mettez à refroidir sur une grille.

# Macarons aux amandes

**Ces macarons géants sont croustillants au-dehors, moelleux à l'intérieur. Les amandes en poudre remplacent avantageusement la farine de blé et, même sans beurre, ces biscuits ont un goût délicieusement riche.**

**Pour 9 macarons**

2 blancs d'œufs
1 cuil. à café d'extrait d'amandes
115 g d'amandes en poudre
125 g de sucre muscovado clair

**Conseils**

*• Ces macarons se conservent bien dans un récipient hermétique ; ne les mettez pas au réfrigérateur, cela les ferait ramollir.*

*• Pour un macaron au goût plus doux, remplacez le sucre muscovado par du sucre en poudre extra-fin.*



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez de papier sulfurisé une grande plaque de four. Mettez les blancs d'œufs dans une jatte et battez-les en neige.

2 Incorporez l'extrait d'amandes. Parsemez d'amandes en poudre et de sucre. Mélangez soigneusement à l'aide d'une grande cuillère en métal.

3 Disposez 9 cuillerées à soupe de mélange sur la plaque de four, en les espaçant bien. Aplatissez-les légèrement. Faites cuire pendant 15 min, jusqu'à ce que les macarons gonflent et deviennent dorés et croustillants.

4 Laissez reposer sur la plaque pendant 5 min, puis mettez les macarons à refroidir sur une grille.



# Sablés en anneaux

**Décorés de morceaux de bonbons multicolores, ces cookies sans gluten et sans laitages sont idéaux pour les jeunes enfants. Préparez-les pour un goûter d'anniversaire ! Vérifiez bien que les bonbons ne contiennent pas de gluten.**

**Pour 8 à 10 sablés**
150 g de farine sans gluten
90 g de farine de riz
le zeste finement râpé d'1 citron
75 g de margarine végétale
50 g de sucre en poudre extra-fin
1 jaune d'œuf

***Pour la décoration***
90 g de sucre glace
50 g de margarine végétale
petits bonbons mous aux fruits



1 Mettez les 2 farines, le zeste de citron et la margarine dans un mixer et mixez brièvement. Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et 2 cuillerées à soupe d'eau. Actionnez le mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.



2 Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la. Enveloppez-la dans du film plastique et laissez au réfrigérateur pendant 30 min.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez une plaque de four.

4 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur.

5 À l'aide d'un emporte-pièce ordinaire ou cannelé de 6,5 cm, coupez des disques de pâte et disposez-les sur la plaque de four. Avec un emporte-pièce rond de 4 cm, ôtez le milieu des disques.

6 Faites cuire 20 min, jusqu'à ce que les anneaux commencent à dorer. Laissez-les 2 min sur la plaque, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

7 Pour la décoration, mettez le sucre glace et la margarine dans une jatte et battez en crème.



8 Répandez le glaçage sur les cookies avec une poche à douille ou une cuillère. Coupez les bonbons mous en petits morceaux et enfoncez ceux-ci dans le glaçage pour décorer.

# Barres au caramel et aux pétales de maïs

Une délicieuse couche de caramel se cache entre la pâte sans gluten et la garniture de pétales de maïs croustillante. Ces barres sont tout simplement irrésistibles – et très amusantes à préparer.

**Pour 12 barres**
175 g de beurre
150 g de sucre en poudre extra-fin
300 g de farine sans gluten
1 œuf battu

***Pour la garniture***
2 cuil. à soupe de sirop de maïs
375 g de lait concentré sucré
50 g de beurre
6 cuil. à soupe de faisselle
50 g environ de pétales de maïs soufflés (type corn flakes)
sucre glace (facultatif)

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6) et garnissez un moule à gâteaux peu profond de 28 × 18 cm avec du papier sulfurisé.



2 Faites fondre le beurre dans une casserole, puis retirez du feu. Mettez le sucre et la farine dans un récipient creux. Ajoutez l'œuf battu et le beurre fondu. Mélangez soigneusement. Versez le mélange dans le moule et égalisez.

3 Faites cuire pendant 20 min, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laissez refroidir complètement dans le moule.

4 Pour la garniture, faites chauffer le sirop de maïs, le lait concentré et le beurre à feu doux, 10 à 15 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit épais et couleur caramel.



5 Retirez du feu et incorporez la faisselle. Étalez le mélange sur la pâte cuite. Parsemez de pétales de maïs et laissez prendre. Saupoudrez, si vous le souhaitez, de sucre glace et coupez en barres.



# Tranches au chocolat double

**Ces délicieux cookies sans gluten, préparés avec une pâte au chocolat nappée de crème à la menthe et décorée de filets de chocolat fondu, peuvent être dégustés à tout moment de la journée.**

**Pour 12 tranches**
200 g de farine sans gluten
2 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré
150 g de beurre coupé en petits morceaux
75 g de sucre glace

***Pour la décoration***
75 g de chocolat blanc à la menthe
50 g de beurre mou
90 de sucre glace
50 g de chocolat au lait



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez un moule carré peu profond de 18 cm de côté et garnissez-le avec une bande de papier sulfurisé, en la faisant déborder sur deux côtés opposés. Cela vous permettra de démouler la pâte au chocolat plus facilement après la cuisson.



2 Versez la farine et le cacao en poudre dans un mixer. Ajoutez les morceaux de beurre. Malaxez brièvement, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez le sucre glace et mixez à nouveau rapidement pour former une pâte lisse.



3 Mettez le mélange dans le moule et tassez jusqu'aux bords pour égaliser. Faites cuire pendant 25 min, puis sortez du four et laissez refroidir complètement dans le moule.

4 Pour la décoration, mettez le chocolat à la menthe dans un sac en plastique et broyez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Battez le beurre en crème avec le sucre glace, puis incorporez le chocolat à la menthe écrasé. Étalez le mélange en couche régulière sur la pâte au chocolat.

5 Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Soulevez la pâte à gâteau du moule et décollez le papier sulfurisé. Versez le chocolat fondu sur le nappage avec une cuillère à café. Laissez durcir, puis coupez en carrés.





# Biscuits salés

Les biscuits salés se marient bien avec le fromage, mais beaucoup d'autres associations sont possibles. Ainsi, ils accompagnent avec bonheur les soupes et les salades pour un déjeuner léger et font des snacks délicieux en milieu de matinée ou au goûter. Dans ce chapitre, vous trouverez un très large éventail de recettes, depuis les Bâtonnets de polenta au parmesan jusqu'aux rustiques Crackers au froment et aux graines mélangées.

# Petites galettes au froment

**Ces galettes au froment sont particulièrement délicieuses avec des fromages riches et crémeux. Si vous avez une petite faim et que vous êtes pressé, tartinez juste un peu de beurre dessus.**

**Pour 18 galettes**

175 g de farine complète
1 pincée de sel
1 cuil. à café de levure chimique
50 g de farine d'avoine
40 g de sucre cristal
115 g de beurre froid coupé en dés





**Conseil**

*Idéales pour accompagner un plateau de fromages, ces galettes se prêtent à toutes les formes. Vous pouvez, par exemple, les découper en forme d'étoile pour Noël ou en forme de cœur pour la Saint-Valentin.*

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Déposez tous les ingrédients dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la préparation commence à former une masse compacte. Mettez sur un plan de travail fariné, rassemblez la pâte avec les mains, puis étalez-la.

2 Découpez 18 disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,5 cm et déposez-les sur une plaque de four non graissée. Faites cuire 12 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laissez tiédir, puis transférez sur une grille pour faire refroidir complètement.



# Crackers au sel de mer et au pavot

**Ces jolis petits crackers font des canapés parfaits pour servir avec l'apéritif. On peut également les grignoter nature à n'importe quel moment de la journée.**

**Pour 20 crackers**
115 g de farine ordinaire
2 pincées de sel
1 cuil. à café de sucre en poudre extra-fin
15 g de beurre
1 cuil. à soupe de graines de pavot
6 cuil. à soupe de crème fraîche liquide

***Pour la garniture***
un peu de lait
gros sel de mer

**Variante**
*Vous pouvez utiliser aussi bien des graines de pavot noires que blanches. Autre possibilité : remplacez-les par des graines de sésame, de cumin ou de céleri.*





1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 4). Dans une jatte, malaxez la farine, le sel, le sucre et le beurre. Incorporez les graines de pavot. Ajoutez juste assez de crème liquide pour obtenir une pâte ferme. Sur un plan de travail fariné, étalez cette pâte en un rectangle de 20 x 25 cm. Découpez en 20 carrés.

2 Disposez les carrés de pâte sur une plaque de four non graissée et badigeonnez avec un peu de lait. Parsemez de gros sel.

3 Faites cuire 30 min, afin que les crackers soient croustillants, mais à peine dorés. Laissez refroidir sur une grille.



# Triangles aux graines de tournesol

**Ces gâteaux de froment aromatisés au thym et aux graines de tournesol accompagnent magnifiquement des fromages au goût marqué – essayez-les avec un chèvre ou un brie bien fait.**

**Pour 32 triangles**

175 g de farine complète
175 g de flocons d'avoine
1 cuil. à café de sel
2 pincées de bicarbonate de soude
75 g de graisse végétale blanche
1 cuil. à soupe de feuilles de thym fraîches hachées
2 cuil. à soupe de graines de tournesol

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 4). Éparpillez des flocons d'avoine sur 2 plaques de four antiadhésives non graissées et réservez.

2 Dans une jatte, malaxez la farine, les flocons d'avoine, le sel, le bicarbonate de soude et la graisse végétale jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez le thym.

3 Ajoutez la quantité d'eau froide nécessaire (6 à 7 cuillerées à soupe) aux ingrédients secs pour obtenir une pâte ferme, mais non collante.

4 Pétrissez doucement la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis séparez-la en deux. Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez une moitié en un rond de 23 à 25 cm.



5 Parsemez de graines de tournesol et faites-les pénétrer avec le rouleau à pâtisserie. Coupez en triangles et disposez sur une plaque de four. Répétez l'opération avec la pâte restante. Faites cuire 50 à 60 min, puis mettez les triangles dorés à refroidir sur des grilles.



# Bâtonnets de seigle aux graines de cumin

**Parfaits pour accompagner des apéritifs, des cocktails ou un plateau de fromages, ces bâtonnets sont préparés avec de la farine de seigle et des graines de cumin délicieusement croquantes.**



**Pour 18 à 20 bâtonnets**
90 g de farine ordinaire
75 g de farine de seigle
1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de levure chimique
90 g de beurre coupé en dés
2 cuil. à café de graines de cumin





1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, mélangez les 2 sortes de farine, le sel et la levure. Ajoutez le beurre et malaxez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez 1 cuillerée à café de graines de cumin. Versez 4 cuillerées à soupe d'eau bouillante et mélangez pour former une pâte lisse.

2 Divisez la pâte en 18 morceaux de taille égale. Avec les doigts, roulez chaque morceau de façon à former un bâtonnet d'environ 25 cm de long. Essayez de faire des bâtonnets semblables. N'ajoutez pas de farine, sauf si le mélange est trop humide.

3 Posez les bâtonnets sur une plaque de four antiadhésive non graissée. Saupoudrez avec le reste des graines de cumin et roulez les bâtonnets dans les graines répandues sur le plan de travail.

4 Faites cuire 20 min, afin que les bâtonnets soient croustillants. Mettez-les à refroidir sur une grille.

# Crackers au froment et aux graines mélangées

**Toutes les saveurs de la campagne se retrouvent dans ces gros crackers parsemés de graines mélangées. Ils sont délicieux avec des fromages au lait cru.**

**Pour 12 à 14 crackers**

250 g de farine complète
1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de levure chimique
115 g de beurre froid coupé en dés
1 œuf battu
2 cuil. à soupe de lait, plus un peu pour badigeonner
1 cuil. à soupe de graines de potiron
1 cuil. à soupe de graines de tournesol
1 cuil. à soupe de graines de sésame
1/2 cuil. à café de sel de céleri



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez la farine, le sel, la levure et le beurre dans une jatte. Malaxez.



2 Incorporez l'œuf et le lait, pour obtenir une pâte ferme. Sur un plan de travail fariné, abaissez sur 5 mm d'épaisseur.



3 À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte d'un peu de lait. Recouvrez de graines de potiron, de tournesol et de sésame de façon régulière, puis saupoudrez de sel de céleri.

4 Passez le rouleau à pâtisserie doucement d'avant en arrière de façon à faire pénétrer les graines dans la pâte.



5 Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm et déposez-les sur une plaque de four antiadhésive, en les espaçant bien. Si vous préférez utiliser un couteau, recoupez les bords de la pâte pour les rendre bien nets, puis découpez en carrés, rectangles ou triangles de taille égale.



6 Faites cuire les crackers 15 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Transférez-les avec précaution sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

**Conseils**

*• Pour préparer du sel de céleri, écrasez des graines de céleri légèrement grillées avec du sel de mer. Mettez dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sombre.*
*• Vous pouvez utiliser d'autres graines. Remplacez, par exemple, les graines de sésame par des graines de pavot.*





# Bâtonnets de polenta au parmesan

**Ces bâtonnets au parmesan sont meilleurs quand ils sont servis tout chauds avec un accompagnement un peu relevé, comme une sauce thaïlandaise ou un guacamole crémeux et épicé.**



**Pour environ 80 bâtonnets**

2 cuil. à café de sel, plus un peu pour assaisonner
375 g de polenta instantanée
150 g de parmesan fraîchement râpé
90 g de beurre
2 cuil. à café de poivre noir
huile d'olive pour badigeonner

1 Mettez 1,5 litre d'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Baissez le feu, ajoutez les 2 cuillerées de sel et versez la polenta en un flux régulier, en remuant constamment avec une cuillère en bois. Faites cuire à feu doux, en continuant à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe et commence à se décoller des parois – cela prendra environ 5 min.

2 Retirez la casserole du feu et ajoutez le parmesan, le beurre, le poivre et un peu de sel. Mélangez jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu et que la préparation soit homogène.

3 Versez sur une surface lisse comme une plaque de marbre ou une plaque de four. Étalez la polenta à l'aide d'une spatule en métal de façon à avoir une épaisseur de 2 cm et donnez la forme d'un rectangle. Laissez refroidir au moins 30 min. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 °C (th. 7) et huilez légèrement 2 ou 3 plaques avec un peu d'huile d'olive.



4 Coupez la polenta en deux, puis recoupez en bandes de taille égale à l'aide d'un couteau aiguisé.

5 Faites cuire les bâtonnets de polenta 40 à 50 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retournez-les de temps en temps pendant la cuisson. Servez chaud.

**Conseil**

***Vous pouvez préparer la pâte un jour à l'avance et l'envelopper dans du film plastique. Sortez-la du réfrigérateur juste avant la cuisson.***

# Tortillons aux herbes et à l'ail

**Si vous organisez un buffet, pensez à y faire figurer ces tortillons réalisés avec deux couches de pâte assemblées en sandwich autour d'une garniture d'ail, d'herbes fraîches et de flocons de piment.**

**Pour environ 20 tortillons**

90 g de beurre coupé en dés
2 grosses gousses d'ail écrasées
1 œuf entier plus 1 jaune
175 g de farine à gâteaux
1 grosse pincée de sel
2 cuil. à soupe d'herbes fraîches mélangées (basilic, thym, marjolaine, persil plat...)
1 cuil. à café de flocons de piment séché
paprika ou poivre de Cayenne



1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Dans une jatte, mélangez le beurre et l'ail. Incorporez soigneusement l'œuf entier et le jaune. Ajoutez la farine et le sel, et battez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, mais non collante.



2 Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez la pâte de façon à former un carré de 28 cm. Avec un couteau aiguisé, coupez-le en 2 rectangles.

3 Parsemez un rectangle d'herbes fraîches et de flocons de piment, puis couvrez avec l'autre rectangle. Pressez doucement à l'aide du rouleau à pâtisserie.

4 À l'aide d'un couteau aiguisé, découpez la pâte en bâtonnets d'1 cm de large. Tordez-les en deux endroits et déposez-les sur une plaque de four antiadhésive.

5 Faites cuire les tortillons 15 min, jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et croustillants. Laissez-les tiédir sur la plaque, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement. Pour servir, saupoudrez au choix de paprika ou de poivre de Cayenne.



**Conseil**

*Si la pâte vous semble trop molle, enveloppez-la dans du film plastique et mettez-la pendant 15 min au réfrigérateur : elle sera beaucoup plus facile à étendre.*

# Biscotti aux noix

**Légers et croustillants, ces biscotti aux noix sont aromatisés à l'orange et aux graines de coriandre.**



**Pour environ 40 biscotti**

115 g de beurre coupé en dés
200 g de sucre cristal
2 œufs
1 cuil. à soupe d'huile de noix ou d'olive
le zeste finement râpé d'1 grosse orange
350 g de farine ordinaire
1 cuil. à café et 1/2 de levure chimique
75 g de Maïzena
115 g de noix grillées hachées
2 cuil. à café de graines de coriandre écrasées

**Conseil**

*Pour faire griller les noix, étalez-les sur une plaque de four et mettez-les au four à 160 °C (th. 5) pendant 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir.*



1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Mettez le beurre et le sucre dans une jatte et mélangez en battant. Ajoutez les œufs, l'huile, le zeste d'orange, et mélangez soigneusement. Versez la farine et la levure, puis ajoutez la Maïzena, les noix et les graines de coriandre. Mélangez soigneusement et pétrissez pour former une pâte lisse, mais non collante.

2 Formez 4 bûches de pâte de 18 cm de long et 5 cm de diamètre. Déposez-les sur des plaques de four antiadhésives, en les espaçant légèrement. Faites cuire 35 min, afin qu'elles soient dorées.



3 Laissez refroidir 10 min sur des grilles. Coupez transversalement en tranches d'1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur les plaques et remettez 10 min au four.

# Cookies au beurre et aux tomates

**Ces savoureux cookies sont un condensé des saveurs de la pizza – fromage, tomate, origan et olives.**

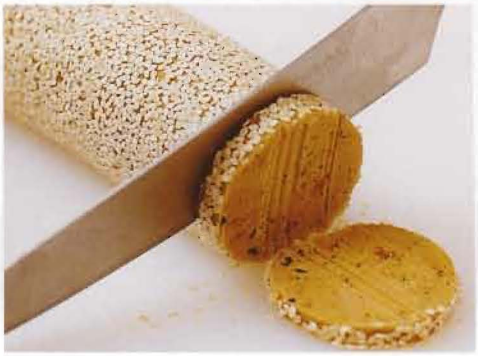
**Pour environ 25 cookies**

175 g de farine ordinaire
150 g de beurre froid coupé en dés
150 g de comté râpé
1 cuil. à soupe de pâte de tomates séchées au soleil
25 g de tomates à demi séchées au soleil, hachées
1 cuil. à soupe d'origan
2 cuil. à soupe d'olives noires dénoyautées
50 g de graines de sésame

1 Mettez tous les ingrédients, sauf les graines de sésame, dans un mixer et mixez jusqu'à ce que la préparation soit réduite en petites miettes.



2 Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (1 à 2 cuillerées à soupe) pour former une pâte lisse. Roulez-la en une bûche d'environ 25 cm de long. Étalez les graines de sésame sur une feuille de papier sulfurisé ou une grande assiette. Roulez la bûche de pâte dedans, afin de l'enrober de graines. Enveloppez de film plastique et réfrigérez 2 h.



3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez la bûche en tranches de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau aiguisé. Déposez les tranches sur des plaques de four antiadhésives, en les espaçant légèrement. Faites cuire pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les tranches soient bien dorées. Transférez-les sur des grilles pour les laisser refroidir.



# Tuiles au parmesan

**Ces jolies tuiles en dentelle font beaucoup d'effet, pourtant elles sont incroyablement faciles à confectionner. Croyez-le ou non, il n'y a qu'un seul ingrédient : du parmesan.**

**Pour 8 à 10 tuiles**
115 g de parmesan

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Garnissez de papier sulfurisé 2 plaques de four. Découpez le fromage à l'aide d'une râpe fine, en la tirant lentement vers le bas pour faire de longs filaments.

**Conseil**
*Vous pouvez façonner des tuiles en forme de tasses en les enroulant autour d'un coquetier retourné et les remplir de fromage blanc aux herbes pour les servir à l'apéritif.*



2 Étalez le fromage râpé en disques de 7,5 à 9 cm de diamètre, pas trop épais épaisse – il doit tout juste recouvrir le papier. Faites cuire 5 à 7 min, jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et soit bien doré.



3 Laissez reposer sur la plaque de four pendant 30 s, puis transférez avec précaution sur une grille à l'aide d'une spatule en métal. Autre possibilité : enroulez les disques autour d'un rouleau à pâtisserie pour les incurver.



# Mini-crumbles aux trois fromages

**Le mélange de mozzarella, de mimolette et de parmesan agrémenté de pesto est totalement irrésistible.**



**Pour 10 mini-crumbles**
225 g de farine à gâteaux
50 g de beurre coupé en dés
50 g de mozzarella coupée en dés
50 g de mimolette coupée en dés
1 cuil. à soupe de pesto frais
1 œuf
4 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
1 cuil. à soupe de fruits à écale hachés

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Dans une jatte, malaxez la farine et le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.



2 Ajoutez les dés de mozzarella et de mimolette. Mélangez soigneusement. Dans un récipient séparé, battez le pesto, l'œuf et le lait, puis incorporez au mélange de farine et de beurre, en remuant rapidement.



3 Disposez des cuillerées à soupe de pâte sur des plaques de four antiadhésives. Parsemez de parmesan râpé et de fruits à écale hachés. Faites cuire pendant 12 à 15 min, jusqu'à ce que les mini-crumbles lèvent et soient bien dorés. Laissez refroidir sur une grille.

# Anneaux au fenouil et au piment

**Inspirés d'une recette italienne, ces cookies secs et friables sont parfaits pour accompagner des boissons, des sauces ou des antipasti.**



**Pour environ 30 anneaux**

500 g de farine de type 00
115 g de graisse végétale blanche
1 cuil. à café de levure rapide
1 cuil. à soupe de graines de fenouil
2 cuil. à café de flocons de piment écrasés
1 cuil. à soupe d'huile d'olive, plus un peu pour badigeonner

1 Dans une jatte, malaxez la farine et la graisse végétale jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Incorporez la levure, les graines de fenouil et le piment. Versez l'huile et la quantité d'eau nécessaire (40 à 50 cl) pour obtenir une pâte lisse, mais non collante. Déposez sur un plan de travail fariné et pétrissez légèrement.



2 Prenez des petits morceaux de pâte pour former des saucisses de 15 cm de long. Enroulez-les en anneaux et pincez les extrémités ensemble pour les coller.

3 Disposez les anneaux sur une plaque de four antiadhésive et badigeonnez légèrement d'huile d'olive. Couvrez avec un torchon et laissez gonfler à température ambiante pendant 1 h.

4 Préchauffez le four à 150 °C (th. 4). Faites cuire les anneaux pendant 1 h, jusqu'à ce qu'ils soient secs et commencent à dorer. Laissez-les refroidir complètement sur la plaque de four.

**Conseil**

*La farine de type 00 est une farine italienne utilisée pour les pâtes. Particulièrement raffinée, elle est beaucoup plus blanche que la farine ordinaire. Elle est vendue dans les magasins de produits italiens et dans certains supermarchés. Si vous n'en trouvez pas, utilisez de la farine à pain blanc.*

# Crackers au garam masala

**Ces crackers sont parfaits avec une sauce au fromage ou au yoghourt. Ils constituent un snack original pour l'apéritif. Si vous les aimez épicés, ajoutez un peu de poivre de Cayenne.**

**Pour 30 crackers**
175 de farine à gâteaux
1 pincée de sel
2 cuil. à café de garam masala
75 g de beurre coupé en dés
1 cuil. à café de coriandre fraîche hachée
1 œuf battu

***Pour la garniture***
œuf battu
graines d'oignon noir
garam masala

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Mettez la farine, le sel et le garam masala dans une jatte. Malaxez avec le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez la coriandre, puis l'œuf. Mélangez pour obtenir une pâte lisse.

**Conseil**
*Le garam masala est un mélange d'épices indiennes qui contient généralement de la cannelle, des clous de girofle, des grains de poivre, des graines de cardamome et du cumin.*



2 Mettez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez légèrement. Abaissez-la sur environ 3 mm d'épaisseur.



3 Avec une roulette à biscuits cannelée ou une roulette à pizza, découpez la pâte en rectangles d'environ 7,5 x 2,5 cm. Badigeonnez-les d'œuf battu et parsemez le dessus de quelques graines d'oignon noir. Déposez les rectangles sur des plaques de four antiadhésives et faites cuire pendant 12 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

4 Sortez les crackers du four et transférez-les sur une grille à l'aide d'une spatule en métal. Mettez un peu de garam masala dans une soucoupe et déposez sur les crackers à l'aide d'un pinceau à pâtisserie sec. Laissez refroidir avant de servir.



# Index


**A**

Abricots

Biscuits d'avoine aux abricots secs, 140

Rochers au coco et aux abricots, 222

Alcool, 17

Alphabétinis, 89

Amandes

Barres aux amandes et à la carotte, 208

Barres aux fruits et aux amandes, 40

Biscuits aux amandes, 31

Cookies aux agrumes, 70

Cookies aux amandes et à la vanille enrobés de pralin, 184

Cookies moelleux aux amandes, 46

Kourabiedes, 117

Macarons aux amandes, 232

Tranches aux cerises, au chocolat et aux amandes, 213

Tranches de chocolat aux amandes, 215

Anges de Noël, 118

Anneaux au fenouil et au piment, 250

Anneaux glacés à la liqueur de citron, 122

Anzac, 7

Arbres, 95

Arômes et parfums

Alcool, 17

Chocolat, 16

Herbes et épices, 17







Sel, 17

Avoine

Biscuits à l'avoine, 139

Biscuits d'avoine aux abricots secs, 140

Cookies d'avoine à l'orange, 132

Croquants aux flocons d'avoine, 72

Galettes à l'avoine et au citron, 46

Têtes de chiens, 94

**B**

Baguettes magiques en chocolat, 150

Barres, 40-43, 46

Barres au caramel et aux pétales de maïs, 234

Barres au citron, 204

Barres au muesli, 137

Barres aux amandes et à la carotte, 208

Barres aux dattes, 142

Barres aux framboises et aux noisettes, 209

Barres aux fruits à écale, 173

Barres aux fruits avec glaçage au citron, 203

Barres aux fruits et aux amandes, 40

Barres aux fruits tropicaux, 143

Barres de petit déjeuner aux fruits, 138

Barres fondantes aux fruits à écale, 197

Cuisson, 49

Bath oliver, 7

Bâtonnets au chocolat noir, 189

Bâtonnets aux pierres précieuses, 201

Bâtonnets de chocolat, 105

Bâtonnets de seigle aux graines de cumin, 241

Bâtonnets suisses, 35

Battre en crème, méthode, 24

Beurre, 10

Biscuits

Biscuits à l'avoine, 139

Biscuits à la fourchette, 39

Biscuits à la mélasse et au chocolat, 80

Biscuits au beurre suisses, 24

Biscuits « coulés », 28-30

Biscuits d'avoine aux abricots secs, 140

Biscuits de la chance, 7, 30, 113

Biscuits de la chance chinois, 128

Biscuits moulés, 38-39

Boîtes de mini-cookies au chocolat, 156

Bouchées florentines, 183

Boucles, 30

Boules de neige en chocolat blanc, 217

Bracelets de fête, 103

Bretzels, 39

Brownies, 42-43

Brownies au fromage blanc, 194

Brownies aux pépites de chocolat blanc, 195

Brownies classiques, 42

Brownies dorés, 196

Brownies ultra-légers, 226

**C**

Cacahuètes

Cookies à la cacahuète et à la framboise, 69

Cookies au beurre de cacahuètes, 85

Gaufrettes aux cacahuètes, 223

Caramel

Barres au caramel et aux pétales de maïs, 234

Cookies aux caramels chocolatés, 152

Marbré au chocolat et au caramel, 160
Sablés glacés au caramel, 180
Carotte
Barres aux amandes et à la carotte, 208
Gâteau aux carottes et aux fruits secs, 141
Caroube
Cookies à la caroube et aux cerises, 136
Cookies aux graines de caroube, 227
Cookies glacés à la caroube, 135
Carrés
Carrés à la marmelade, 205
Carrés au chocolat, aux noix et aux guimauves, 212
Carrés aux figues et aux pêches, 175
Carrés de pain d'épice arc-en-ciel, 198
Cerises confites
Cookies à la caroube et aux cerises, 136
Mini-pizzas, 109
Tranches aux cerises, au chocolat et aux amandes, 213
Chemin de rocaille, 228
Chocolat, 16
Baguettes magiques en chocolat, 150
Boîtes de mini-cookies au chocolat, 156
Brownies aux pépites de chocolat blanc, 195



Carrés au chocolat, aux noix et aux guimauves, 212
Cœurs au chocolat, 121
Cookies aux caramels chocolatés, 152
Cookies aux pépites de chocolat, 7, 28, 81
Cookies sur bâtonnets, 154
Cornets aux bâtonnets de chocolat, 105
Florentins au chocolat, 158
Mini-marylands, 146
Nids en chocolat, 216
Petits gâteaux au chocolat et aux fruits, 147
Tranches aux cerises, au chocolat et aux amandes, 213
Tranches aux deux chocolats, 148
Tranches de chocolat aux amandes, 215
Tranches de chocolat aux pistaches, 188
Churros espagnols, 36
Citron
Anneaux glacés à la liqueur de citron, 122
Barres au citron, 204
Barres aux fruits avec glaçage au citron, 203
Galettes à l'avoine et au citron, 46
Macarons au coco et au citron vert, 78
Tuiles au citron et au romarin, 178
Cœurs
Cœurs au chocolat, 121
Cœurs et étoiles aux épices, 116
Cœurs roses, 86
Colorant alimentaire, 53
Cookies
Conservation des cookies, 60
Cookie d'anniversaire géant, 108
Cookies à pâte étalée, 48
Cookies au beurre, 68
Cookies au beurre de cacahuètes, 85
Cookies au beurre et aux tomates, 247



Cookies au chocolat et aux pruneaux, 171
Cookies au muesli, 133
Cookies au thé, 186
Cookies aux agrumes, 70
Cookies aux amandes et à la vanille, enrobés de pralin, 184
Cookies aux bananes et à la crème, 167
Cookies aux caramels chocolatés, 152
Cookies aux noix de cajou, 230
Cookies aux pépites de chocolat, 28, 81
Cookies aux raisins secs, 27
Cookies aux truffes en chocolat, 191
Cookies bicolores, 33
Cookies « coulés », 28-30
Cookies crrrr-oquants, 134
Cookies crumble à l'écorce confite, 165
Cookies d'avoine à l'orange, 132
Cookies de minuit, 166
Cookies de poupée, 91
Cookies de réfrigérateur, 44
Cookies en anneaux, 32
Cookies en dentelle, 182
Cookies « flower power », 90
Cookies fourrés au chocolat, 59
Cookies géants au triple chocolat, 149
Cookies glacés à la caroube, 135
Cookies instantanés à la vanille, 44

Cookies moelleux aux myrtilles, 124
Cookies multicolores, 33
Cookies pavlova au pralin, 168
Cookies persans à la farine de riz, 123
Cookies personnalisés, 106
Cookies sans cuisson, 45, 211-223
Cookies sur bâtonnets, 154
Cookies tiramisu, 170
Cookies viennois, 35
Cuisson des cookies, 48-49
Problèmes de cuisson, 61
Cornets aux bâtonnets de chocolat, 105
Cornets croquants, 29
Cornets de bonbons, 112
Couronnes extra-fines, 36
Crackers, 7
Crackers au froment et aux graines mélangées, 242
Crackers au garam masala, 251
Crackers au sel de mer et au pavot, 239
Crème au beurre, 58
Croquants aux flocons d'avoine, 72
Croustillants au chocolat, 214
Crumble, nappage, 41


## D


Dattes
Barres aux dattes, 142
Raviolis aux dattes et aux figues, 77
Décorer les cookies
Après la cuisson, 52-57





Avant la cuisson, 50-51
Chocolat, 56-57
Fruits à écale, 50-51
Glaçages, 51, 53
Pochoir, 53
Sucre, 50, 52
Drôles de têtes, 110


## E


Empreintes de pouce, 155
Épices, 17
Étiquettes comestibles, 64
Étoiles aux pommes et au sirop de sureau, 73


## F


Faire fondre, méthode, 26
Farine, 12
Florentins, 57, 164
Bouchées florentines, 183
Florentins au chocolat, 158
Fromage
Bâtonnets de polenta au parmesan, 244
Brownies au fromage blanc, 194
Mini-crumbles aux trois fromages, 249
Tortillons au fromage et au sésame, 47
Tuiles au parmesan, 248
Fruits à écale, 15
Barres aux fruits à écale, 173
Barres aux fruits et aux amandes, 40
Barres fondantes aux fruits à écale, 197
Cookies aux pépites de chocolat, 81
Cookies fourrés de crème au miel, 74
En décoration, 50-51
Fruits secs, 14
Barres aux fruits avec glaçage au citron, 203
Barres aux fruits et aux amandes, 40
Barres aux fruits tropicaux, 143
Barres de petit déjeuner aux fruits, 138
Cookies à la mélasse et aux fruits secs, 231





Cookies aux raisins secs, 27
Gâteau aux carottes et aux fruits secs, 141
Rugelachs, 126
Tranches aux fruits secs, 200
Tranches aux fruits secs et fruits confits, 207


## G


Galettes d'avoine
Biscuits à l'avoine, 139
Biscuits d'avoine aux abricots secs, 140
Galettes à l'avoine et au citron, 46
Ganache au chocolat, garniture, 58
Cookies à la cacahuète et à la framboise, 69
Jammie bodgers, 84
Garnitures, 58-59
Garniture à la confiture, 58
Gâteau aux carottes et aux fruits secs, 141
Gaufrettes aux cacahuètes, 223
Gingembre
Biscuits au gingembre, 26
Biscuits au gingembre fourrés à la crème fouettée, 59
Carrés de pain d'épice arc-en-ciel, 198
Cookies au gingembre, 76
Famille en pain d'épice, 92
Maisons en pain d'épice, 111

Tuiles au gingembre, 179
Glaçages, 54-55
Glaçage royal, 55
Graines
Barres au muesli, 137
Barres de petit déjeuner aux fruits, 138
Bâtonnets de seigle aux graines de cumin, 241
Crackers au froment et aux graines mélangées, 242
Triangles aux graines de tournesol, 240
Guimauve
Carrés au chocolat, aux noix et aux guimauves, 212
Toasties aux marshmallows, 202

## H
Herbes, 17
Tortillons aux herbes et à l'ail, 245
Triangles aux graines de tournesol, 240
Histoire des cookies, 6-7
Huîtres, 35

## I-L
Ingrédients, 10-17
Jammie bodgers, 84
Kourabiedes, 117
Langues de chat, 35
Levures, 13

## M
Macarons
Macarons au coco et au citron vert, 78
Macarons aux amandes, 232
Madeleines, 38
Maisons en pain d'épice, 111
Malaxer, méthode, 25
Marbré au chocolat et au caramel, 160
Marguerites en chocolat, 37
Maria, 7
Médailles d'or, 102
Mélasse
Biscuits à la mélasse et au chocolat, 80
Cookies à la mélasse et aux fruits secs, 231
Meringues
Nappage de meringue, 41
Tortillons de meringue, 229
Méthodes
Battre le beurre en crème, 24
Faire fondre, 26
Malaxer le beurre avec la farine, 25
Tout en un, 27
Travailler la pâte au fouet, 26
Micro-ondes
Cookies au micro-ondes, 46-47
Faire fondre du chocolat, 56
Miel
Barres aux noix et au miel, 206
Cookies fourrés de crème au miel, 74
Mini-bouchées fondantes à la vanille, 190
Mini-crumbles aux trois fromages, 249
Mini-marylands, 146
Mini-pizzas, 109
Montagnes de glace, 218
Muesli
Barres au muesli, 137
Cookies au muesli, 133
Myrtilles
Cookies moelleux aux myrtilles, 124



## N
Nappages
Nappage au chocolat, 41
Nappage caramel aux cacahuètes, 41
Nappage meringue, 41
Nappage noix de coco, 41
Nappage sablé râpé, 41
Nappage streusel, 41
Neuris, 129
Nids en chocolat, 216
Noix, noisettes
Barres aux framboises et aux noisettes, 209
Barres aux noix et au miel, 206
Biscotti aux noix, 246
Carrés au chocolat, aux noix et aux guimauves, 212
Cookies crumble à l'écorce confite, 165
Rugelachs, 126
Noix de coco
Biscuits de la chance, 128
Macarons au coco et au citron vert, 78
Rochers au coco et aux abricots, 222
Noix de macadamia, 15, 42
Cookies géants au triple chocolat, 149
Noix de pécan
Barres au muesli, 137
Biscuits d'avoine aux abricots secs, 140
Cookies géants au triple chocolat, 149
Mini-bouchées fondantes à la vanille, 190

## O
Œufs, 13
Orange
Barres aux amandes et à la carotte, 208
Biscotti à l'orange, 96
Cookies d'avoine à l'orange, 132
Oznei hamans, 127

**P**

Paniers, 30
Papillons, 187
Pâte d'amandes
Mini-pizzas, 109
Simnels, 125
Speculoos, 120
Pâte étalée, 31-33
Pêches
Carrés aux figues et aux pêches, 175
Petit beurre, 7
Petites galettes au froment, 238
Petits cochons roses, 220
Petits gâteaux au chocolat et aux fruits, 147
Petits trains, 104
Pierres précieuses, 88
Pistaches
Tranches de chocolat aux pistaches, 188
Poches à douille, 34-36
Cuisson, 48
Fabrication, 55
Pochoir, 53
Polenta
Bâtonnets de polenta au parmesan, 244
Biscotti à l'orange, 96
Pommes
Barres de petit déjeuner aux fruits, 138
Croquants aux flocons d'avoine, 72
Étoiles aux pommes et au sirop de sureau, 73
Sablés aux pommes et à la crème anglaise, 174
Pralin
Cookies aux amandes et à la vanille enrobés de pralin, 184
Cookies pavlova au pralin, 168
Présentation et emballage, 62-65
Presses à cookies, 37
Cookies au chocolat et aux pruneaux, 171
Cuisson, 48

**R-S**

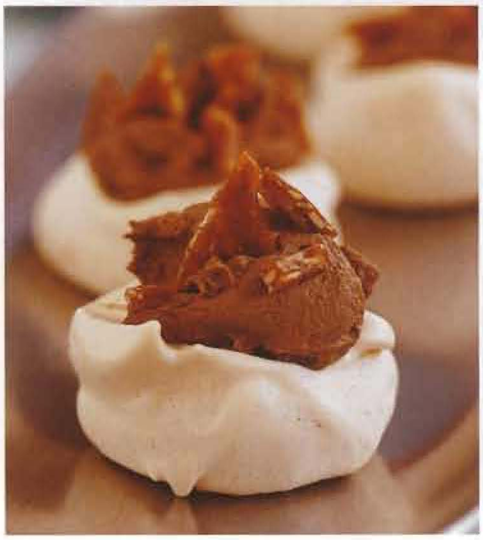
Rochers au coco et aux abricots, 222
Rouleaux, 30
Rugelachs, 126
Sablés, 7, 38
Bâtonnets aux pierres précieuses, 201
Petticoat tails, 38
Pierres précieuses, 88
Sablés aux pommes et à la crème anglaise, 174
Sablés classiques, 25
Sablés en anneaux, 233
Sablés glacés au caramel, 180
Sandwiches à la crème glacée, 172
Sandwiches au triple chocolat, 159
Sandwiches aux amandes, 97
Sel, 17
Crackers au sel de mer et au pavot, 239
Simnels, 125
Snickerdoodle, 7
Speculoos, 120
Sucre, 11
Cookies à la vanille enrobés de sucre, 71
En décoration, 52
Glaçage, 53
Nappage, 50

**T**

Têtes de chiens, 94
Toasties aux marshmallows, 202
Tomates
Cookies au beurre et aux tomates, 247
Tortillons au fromage et au sésame, 47
Tortillons aux herbes et à l'ail, 245
Tortillons de meringue, 229
Tourbillons au chocolat, 153
Tourbillons au chocolat et à la vanille, 35
Tourbillons capuccino, 79
Tourbillons viennois, 35
Tranches
Tranches au chocolat double, 235
Tranches au chocolat et aux noisettes, 148
Tranches aux deux chocolats, 188
Tranches aux fruits secs, 200
Tranches aux fruits secs et fruits confits, 207
Tranches de chocolat aux amandes, 215
Tranches de chocolat aux pistaches, 188
Tranches napolitaines, 33
Triangles aux graines de tournesol, 240
Tuiles, 26-27
Paniers, 30
Tuiles au citron et au romarin, 178
Tuiles au gingembre, 179
Tuiles au parmesan, 248

**V**

Vanille
Cookies à la vanille enrobés de sucre, 71
Cookies aux amandes et à la vanille enrobés de pralin, 184
Cookies instantanés à la vanille, 44
Fleurs de vanille, 37
Mini-bouchées fondantes à la vanille, 190
Tourbillons au chocolat et à la vanille, 35
Vitraux, 100

# Cookies,
## biscuits et brownies

Il existe d'innombrables variétés de cookies, biscuits et autres petits gâteaux délicieux.
De l'équipement et des ingrédients de base à la préparation et à la cuisson des différents types de pâte en passant par la décoration et les méthodes de conservation et de stockage, *Cookies, biscuits et brownies* est un guide complet pour les réussir.

Hormis les grands classiques tels que les *Cookies aux pépites de chocolat*, ce livre fait découvrir le goût délicat de tuiles, macarons ou sablés, et offre quantité de recettes absolument irrésistibles, comme les *Cookies Tiramisu* ou les *Carrés aux figues et aux pêches*. Il y en a pour tous les goûts, du plus crémeux au plus fruité, sans oublier de véritables condensés de chocolat.

Abondamment illustré et plein de conseils pratiques, *Cookies, biscuits et brownies* permet de réaliser, pour toutes les occasions, des cookies et autres gâteaux, simples, originaux ou sophistiqués. Même les enfants peuvent mettre la main à la pâte !

28,00 € TTC
(Prix France)

9 782841 982318

www.lamartiniere.fr